

## **PRANZO DEL 20/09/2009**

CORONCINA DI ALICI MARINATE CON GRANI DI PEPE ROSA

TROFIE DEL PASTAIO CON QUADRUCCI DI TONNO ROSSO  
CILIEGIE DI PACHINO E MANDORLE TOSTATE

TURBANTE DI SPIGOLA ALLE ERBETTE MEDITERRANEE  
PATATE NATURE  
VERDURE ALLA GRIGLIA

## **CENA DI GALA DEL 20/09/2009**

APERITIVO CON SUCCHI DI FRUTTA E PROSECCO MIONETTO (zona Prato)  
(Tartine e canapè assortiti, mozzarelline panate, olive ascolane, patatine, arachidi e salatini, tocchetti di grana)

Cena a Buffet in anfiteatro

SALUMI E FORMAGGI TIPICI AL TAGLIO  
FIORI DI ZUCCA PASTELLATI  
INSALATINA DI POLIPO CON CUORE DI SEDANO BIANCO  
FANTASIA DI MARINATI ALLE ERBETTE ODOROSE  
E AGRUMI SICILIANI (spada, tonno e gamberetti)  
FRITTURINE DI PESCE DI PARANZA  
TORTINO DI ALICI  
CAPONATINA DI MELANZANE  
PEPERONATA SICILIANA  
TRIFOLATA DI ZUCCHINE ALLA PROVENZALE  
STRIGOLI DEL PASTAIO IN SALSA DI GAMBERO E PISTACCHI  
PANZEROTTI DI MELANZANE IN VELLUTATA DI POMODORO E BASILICO  
INVOLTINI DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

BUFFET DI DOLCI  
(Bicchierini, torte e pezzettoni di frutta)

ACQUA MINERALE GAS E NO GAS  
VINO BIANCO E ROSSO CHIARAMONTE CANTINE FIRRIATO  
SPUMANTE CORVO BRUT

CAFFÈ E AMARI