



la plage resort

taormina - isola bella

Proposte menù



• Menù "Banchetto dei Sofisti"

Cocktail

Piccole tentazioni di formaggi tipici e salumi "Tempura" e frittini di Sicilia

"Chiacciati" di succo di Pomodoro Pachino con scampetti marinati

Cucchiari di crema di Fagiolo Badda e cozze al limone

Piccole bruschette con I pani e I pesti di Sicilia

Fasolari in conchiglia con caponatina e orzo tostato

Antipasti

Tortino di Alici e melanzane con salsa agli agrumi & Zuppeta di carciofi violetti croccanti, brodo d'agnello e gnocchetti di Ragusano

Primi

Spaghettoni al torchio con Pescatrice pesto trapanese e mollica di pane di Lentini & Risotto al ragu bianco di pesci con bietoline rosse croccanti

Sorbetto

Sorbetto al limone "Interdonato" con fragoline di Ribera

Secondo

Medaglioni di tonno in crosta di mandorle, salsa ai fichi d'india e assaggio di cuscus di pesce

Agnello da latte al profumo di menta e lenticchie di Ustica brasate con noci di Motta

Dessert

Biancomangiare al miele di eucalyptus, tortino di pesche tardive e salsa di arance e Moscato & Tagliata di frutta di stagione e Torta Nuziale

• Menù "Sapori d'Oriente"

Cocktail

Shots di Gazpacho di Fichi d'India con ostrica in sospensione

Sushi di tonno pressato, zenzero marinato, wasabi alla vaniglia e funghi Enoki

Sashimi di branzino e rucola con agretto al melograno

Gnocchetti di semolino al Tapanaky con caviale di melanzane, pinoli e capesante

Antipasti

Insalata di astice e brunoise di mango con cereali tostati allo zafferano e mandarino e Fegato Grasso torchon, brioches tostate e ciliege agodolci dell'Etna

Zuppa

Consommé di gamberi rossi di Mazzara con farro, il loro crudo e riduzione ai peperoni

Primi/Pasta

Gnocchetti agli spinaci con capesante e latte di mandorle e

Risotto al brodo di trippa con scampi arrostiti e patate al nero di seppia

Sorbetto

Sorbetto al pompelmo rosa con gelatina al saké

Secondi

Spigola di lenza arrosto con vellutata di rapa gialla, spinaci selvatici e salsa allo zafferano e vaniglia

Doppia costina di agnello da latte con casseruola di legumi estivi e salsa al rosmarino

Dessert

Ciliege e arance rosse confit, con finocchietto candito

e sorbetto al mascarpone

Petit Four e Torta nuziale

Proposte menù



• Menù "Defeion"

Cocktail

Piccole tentazioni di formaggi tipici e salumi "Tempura" frittini di Sicilia

Pannacotta di Cavolfiori con vongola in nappa

Piccoli assaggi di tartare di Tonno con la sua Bottarga e agrumi

Piccole bruschette con I pani e I pesti di Sicilia

Assaggi e variazioni di Babbaluci e Picchipacchi con aglio rosso di Nubia

Antipasti

Branzino Marinato al finocchietto selvatico, cipolla Giarratana confit e gamberi di mazzara & Insalata di Cappuccetti, bottarga

di Favignana e crema leggera di Vastedda del Belice

Primi

Panzerotti di Maialino Nero dei Nebrodi in salsa di nocciole di quei monti e brodo di gallina & Riso Valone nano con crostacei, Friscaredda e provola delle Madonne

Sorbetto

Sorbetto al melone "Purceddu" e brunoise di mostarda essiccata

Secondo

Pesce spada al salmoriglio con flan di crescione e patate di Siracusa

Dessert

Cuore caldo al cioccolato di Modica, gelato al pistacchio e salsa al Mandarino tardivo di Ciaculli & Tagliata di frutta di stagione e Torta Nuziale

• Menù "Isola Bella"

Cocktail

Piccoli Involtini di tonno blue fin con semi di papavero e pan di ricotta

Tartare di pesce spatola con uovo di quaglia marinato

Turbantini di zucchine, provola e prosciutto con purea di zucca

Ricciola scottata, Ponzu, finocchietto brasato al miele e Campari

Antipasti

Bocconcini di sogliola nel lardo di colonnata e tartare di Tonno al pepe e sale rosa e Carpaccio di filetto di bufala majonese del suo latte e piccanti di mare

Zuppa

Consomme di astaci, agnolotti al fegato grasso e croccanti di mare

Primi

Orecchiette con broccolo siciliano e vongole e Risotto e seppie con il loro nero e tempura di capesante

Sorbetto

Sorbetto alle arance rosse e piccoli semifreddi di yogurt allo zenzero

Secondi

Coda di rospo in carta di prosciutto con perle di melone in confit di zafferano e bouquet di asparagi

Costa di vitello in crosta di pinole su timballino di melanzane e primosale

Dessert

Tortino di pere alla liquirizia con gelato al cioccolato e salsa al pistacchio

Petit Four e Torta nuziale



L'hotel

Situato sulla spiaggia più suggestiva di Taormina, Isola Bella, La Plage Resort dispone di 61 villa, camere e suite, tutte arredate con stile e curate nei dettagli; ristoranti, bar, centro congressi, centro benessere e spiaggia privata.

Il consulente

Uno specialista vi seguirà per tutta la durata dei preparativi: organizzerà il programma dell'evento, vi aiuterà nella scelta del menù e delle composizioni floreali, e vi assisterà per qualunque altro tipo di richiesta.

Le sale ricevimenti

La Plage Resort si presenta come il perfetto contesto per il tuo matrimonio da sogno. Le due elegantissime sale ricevimenti, che possono ospitare fino a 200 persone, sono immerse in una pineta secolare ed offrono una vista impareggiabile su Isola Bella.



La cucina creativa mediterranea e fusion

Cucina mediterranea unita ad elementi della tradizione fusion. Questo tipo di abbinamento dà inizio ad una nuova generazione della cucina creativa dove lo Chef si trasforma in artista e stilista dei suoi piatti. Molti piatti sono vere e proprie tempeste sensoriali che il palato e l'olfatto non potranno mai dimenticare.

Il ristorante Fusion

Si potrà pranzare e cenare al "Fusion Restaurant" dove lo stile culinario di ultima generazione trasforma l'antico "cibo di strada" in uno "stil novo" di alta cucina, trasferendo i profumi, le tradizioni del territorio e la sensibilità dello Chef nelle pietanze.

Il centro benessere

Presso l'Expure SPA potrete farvi coccolare in un'atmosfera di profumi freschi e suoni melodici rilassanti, scegliendo i massaggi e i trattamenti rigeneranti giusti.

Il Beach Club

Il Beach Club sarà il posto esclusivo dove trascorrere intere giornate accarezzati dal sole e dalla brezza marina e coccolati dalle attenzioni del Beach Butler.



laplage resort
taormina - isola bella

Via Nazionale, 107/A
Isola Bella · 98039 Taormina (ME)
Tel. 0942626095 · Fax 0942625850
info@laplageresort.com
www.laplageresort.com

A brand of
Ragosta Hotels Collection
www.ragostahotels.com

