



CENONE DI SAN SILVESTRO 2017

PESCE

ANTIPASTO

La tartare di gambero rosso di Mazara agli agrumi di Sicilia con coulis al frutto della passione

PRIMI

Il risotto carnaroli al mandarino e finocchietto selvatico in cremolata di scampi
Le girelle al nero di seppia in farcia di salmone con crema di latte

SECONDO

Le delizie del barcaiolo in carta fata con ortaggi di stagione ai profumi mediterranei

DESSERT

La mousse al cioccolato fondente su crumble e sfera alla mandorla di Sicilia

Cotechino e lenticchie

VINI

Cerrus Rosè Tenute del Cerro
Grillo Costa Preola Gorghi Tondi
Spumante Duca di Salaparuta Brut

EURO 130
per persona



CENONE DI SAN SILVESTRO 2017

CARNE

ANTIPASTO

Lo scrigno ai funghi porcini del sottobosco Etneo con scamorza affumicata Ragusana e speck

PRIMI

Il risotto carnaroli mantecato con pere spinelle dell'Etna, pecorino stagionato Siciliano e ristretto al Nero D'Avola
I rotolini in farcia di asparagi e salsa di piacentino ennese DOP

SECONDO

Il filetto di maialino cotto a bassa temperatura con glassa al cioccolato piccante e soffice di patate alle mandorle

DESSERT

La mousse al cioccolato fondente su crumble e sfera alla mandorla di Sicilia

Cotechino e lenticchie

VINI

Cerrus Rosè Tenute del Cerro
La Segreta rosso cantine Planeta
Spumante Duca di Salaparuta Brut

EURO 130
per persona