



Cenone di San Silvestro 2017

Chicche di lenticchie di Villalba con tocchetti di lardo di Suino Nero dei Nebrodi

Soffio di bufala con cuore di porcini delle Madonie, su fonduta di formaggio dolce e gambero rosso di Mazara scottato

Chicche e coccole di carnaroli mantecate con giuliana di calamari veraci, code di gambero bianco di Sciacca, al sentore di finocchietto di montagna selvatico

Calle di pasta fresca farciti di crostacei e zucca rossa saltati con crema di Aragosta, la sua polpa e filetti di pomodoro

Roccio di pesce secondo il pescato in crosta di sesamo nero, su salsa allo zafferano, con il suo contorno

Delicata bavarese al limone con inserimento di gelatina all'amarena su streusel al cacao, pepe verde e lamponi freschi

--

L'angolo del passito e dei biscotti siciliani

Caffè, amari

Vini

Ingresso:

Donnafugata Brut (Uve: Chardonnay, Pinot Noir), Donnafugata -Sicilia-

A tutto pasto:

Vigna del Masso (Uve: Catarratto 100%), Feudo Montoni -Sicilia-

Vigna del Core (Uve: Perricone 100%), Feudo Montoni -Sicilia-

Per il brindisi:

Palmarés (Uve: Grillo 100%), Tenuta Gorgi Tondi -Sicilia-

Per prenotare

E' una proposta che parla la lingua del nostro territorio e conosce la manualità del nostro Chef Vito Di Lorenzo e dell'intero Staff di cucina.

Sarà una serata elegante con dell'ottimo accompagnamento musicale. L'inizio della serata è prevista per le h. 20,30.

Il prezzo del Cenone è di 120€ a persona. *Ogni prenotazione si riterrà confermata con il bonifico del 50% del totale. La preghiamo di inoltrarci copia dell'avvenuto bonifico all'indirizzo osteriaballaro@gmail.com, qui di seguito trova i dati bancari:*

Cod. BIC/SWIFT: PASCITMMPAL

Paese: IT

Codice IBAN: IT27A010300460000002106040

Ovviamente, siamo a disposizione per risolvere eventuali altre preferenze e/o intolleranze.

Per ogni informazione: 091.326488, osteriaballaro@gmail.com