



Un Buon Natale in Osteria, pranzi e cene aziendali

Augurarsi un Buon Natale in Osteria, attorno al nostro grande albero illuminato, nei locali eleganti dell'Osteria Ballarò, con la raffinatezza della nostra cucina, è sicuramente un'esperienza da ricordare.

Per agevolarvi nella scelta, abbiamo redatto alcuni menù tra i quali scegliere. Ovviamente, è possibile apportare alcune modifiche.

Buona lettura.

Prima proposta

Ballarò Street Food a centro tavola (panelle, croché, arancinette con ragout di suino nero, arancinette con caprino, verdure pastellate, sfincione, caponata di melanzane, focaccina con milza)

--

Fusilli di grano tenero con funghi e Provola affumicata delle Madonie

oppure

Risotto ai carciofi

--

Lombetto di Maialino Nero in salsa di Marsala con sfoglie di Mandorla di Noto

Contorno

--

Dessert

Acqua, 1/3 Vino Grillo e Nero d'Avola Roceno Cantina Sibiliana, caffè

Seconda proposta

Tortino di Busambrina di Cinisara con mousse di caprino e rucola, scagliata di pecorino e coriandoli di frutta

oppure

Lombetto di Suini Nero stagionato con giuliana di carciofi

--

Casereccia di pasta fresca con zucca rossa, funghi e finocchietto di montagna

oppure

Mezze busiate di grano tenero con ragout bianco di Suino Nero, ricotta di bufala siciliana e finocchietto (in alternativa al finocchietto: carciofi. Dipende dall'antipasto che scegliete)

oppure

Ravioli di ricotta e verdure con crema di melanzane e guanciale croccante

--

Bianco di tacchino maschio cotto a bassa temperatura al Pistacchio di Bronte e rosmarino

oppure

Lombetto di Maialino nero arrosto alle mele

Contorno

--

Dessert

Acqua, 1/3 Vino Grillo e Nero d'Avola Roceno Cantina Sibiliana, caffè

Terza proposta

Tortino di verdure su fonduta di Vastedda del Belice

--

Risotto ai funghi porcini oppure risotto con zucca rossa, speck e finocchietto di montagna oppure

oppure

Ravioli di ricotta e spinaci di crema di melanzane e guanciale croccante

--

Rollatina di vitello al profumo di noci e rosmarino

oppure

Piccoli tournedos di filettino dei Nebrodi con salsa all'arancia

Tortino bicolore di carote e patate

--

Dessert

Acqua, 1/3 Vino Grillo e Nero d'Avola Roceno Cantina Sibiliana, caffè

Quarta proposta

Ballarò pesce (antipasto misto di pesce con insalata di mare, caponata di pesce spada, affumicati misti e polpette di polpo)

--

Panzerotti di verdure con crema di zucchine, giuliana di calamari e filetti di pomodoro

oppure

Risotto con tocchetti di cernia, zeste di limone e Mandorla di Noto

oppure

Risotto ai frutti di mare

--

Turbante di spigola all'arancia con salsa al vino bianco e pesto di prezzemolo

Patate al vapore

--

Dessert

Acqua, 1/3 Vino Grillo e Nero d'Avola Roceno Cantina Sibiliana, caffè

Quinta proposta

Millefoglie di pesce e verdure con nassarelli al basilico

Oppure

Ballarò pesce (antipasto misto di pesce con insalata di mare, caponata di pesce spada, affumicati misti e polpette di polpo)

--

Tortelli di pesce con cernia, scampi, e mandorle tostate

oppure

Risotto ai crostacei e zucca rossa oppure mezze busiate con code di gambero rosso e carciofi

--

Involtini di pesce a gamberone in panura morbida alle erbe aromatiche su coulis allo zafferano e coriandoli di concassè al pomodoro

Tortino di patate

--

Dessert

Biscotti secchi e vino passito

Acqua, 1/3 Vino Grillo e Nero d'Avola Roceno Cantina Sibiliana, caffè

Note

Richiediamo un 30% di pagamento al momento della conferma, la restante quota sarà pagata in loco a saldo.