



*Pranzo di Capodanno*

*1 gennaio '19*

*Menù*

*Bollicine di benvenuto e Finger dello Chef*

---

*Variazione di frutti di mare al vapore e marinati di pesce agli agrumi*

---

*Mezze busiate artigianali con vongole, pomodorini, gambero di Mazara e pistacchio di Bronte*

---

*Cubo di spada lardellato, con crema di zucca, limone, bottarga di tonno e confettura di cipolla rossa di Tropea*

---

*Semifreddo agli agrumi di Sicilia*

*Acqua Geraci*

*Per il benvenuto: Nero Luce Brut (Uve: Nero d'Avola 100%), Principi di Butera*

*La tazzina di Caffè*

*Inizio pranzo h. 13,30*

*Euro 40 a persona, vini esclusi e bibite esclusi*