



Cenone di San Silvestro

31 dicembre '18

Menù

Benvenuto con Bon bon di polpo e Finger sandwich terra mare

—

Ceviche di ricciola, sorbetto al melograno e zenzero candito

Sardina affumicata, mortadella cinisara e hummus di ceci

—

Chicche di riso di Leonforte con seppie, scarola, cacio ragusano ed essenza di limone

—

Gnocchetto di patate violette bio di Sicilia, broccoletto verde, ristretto di costracei allo zafferano

Ennese, gambero rosso di Mazara e liquirizia

—

Cubo di pesce lardellato di maialino nero dei Nebrodi, elisir di mandarino e

zuppetta di lenticchie di Ustica

—

Freschezza di agrumi

—

L'angolo del passito e dei biscotti siciliani

La tazzina di caffè e gli amari

Dalla nostra cantina

Ingresso:

Donnafugata Brut Millesimato (Uve: Chardonnay e Pinot Nero), Donnafugata –Sicilia-

A tutto pasto:

Grillo di Mandranova Sicilia DOC Bio (Uve: Grillo 100%), Alessadro di Camporeale -Sicilia-

Nuhar Sicilia DOC (Uve: Pinot Nero 50% e Nero d'Avola 50%), Tenuta Rapitalà -Sicilia

Per il brindisi:

Saint Germain Brut (Uve: Grillo e Catarratto), Firriato –Sicilia-

Per prenotare

E' una proposta che parla la lingua del nostro territorio e conosce la manualità del nostro Chef Calogero Branca 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. Prego di inoltrarci copia dell'avvenuto pagamento all'indirizzo osteriaballaro@gmail.com, qui di seguito trova i dati bancari:

Cod. BIC/SWIFT: PASCITMMPAL

Paese: IT

Codice IBAN: IT27A0103004600000002106040

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

Per ogni informazione e prenotazione: 091.326488, osteriaballaro@gmail.com