



Cenone di San Silvestro

31 dicembre '19

Menù

Finger sandwich al tartufo bianchetto, mortadella Cinisara e caprino girgentano

Crocchetta di gambero rosso alla pizzaiola affumicata

Cubo di ceci, zucchine marinate e alici affumicata

—

Lingotto di tonno marinato, estratto di mela granny smith, catalana di crostacei, sorbetto al sedano e wasabi

—

Tronchetti al broccoletto siciliano, astice e lardo di maialino nero

—

Tortellone alle verdure spontanee, parmentier di asparagi e carpaccio di ricciola

—

La spigola si veste di verde, gateaux di triglie, frittella di lenticchie di Ustica, salsa alle vongole e croccantino alle nocciole di Polizzi Generosa

—

Frozen Rossini

—

Mousse al cioccolato bianco, lime gelée al mango e croccante al cocco

L'angolo del passito e dei biscotti siciliani

La tazzina di caffè e gli amari

Vini

E' incluso il brindisi iniziale e la bottiglia che vi proporremo alla mezzanotte, entrambi vini siciliani di qualità.

Vini a tutto pasto à la carte, non inclusi nel prezzo.

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 110€ a persona. Ogni prenotazione si riterrà confermata con il bonifico del 50% del totale. Preghiamo 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: IT27A010300460000002106040

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

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