



# PRANZO DI CAPODANNO

## Menù

### Elementi di mare

Ceviche di ricciola; tataki di tonno tonnato; scampo al lampone e burrata; wafer di ceci e baccalà

---

Gnocchetti di patate con genovese di polpo e caciucco di mare

---

Cannolo alla carbonara di broccoli al forno e provola dei Nebrodi

---

Bon bon di pesce spada alla siciliana con croccché di gambero, salsa alla zucca, limone e bottarga

---

Parfait vaniglia e fiori di zagara con zuppetta di frutta

---

### I dolci della tradizione

### Acqua Geraci

La tazzina di caffè e l'angolo degli amari

Euro 55, vini esclusi

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.

L'inizio del pranzo è previsto per le h. 13,00.

Il prezzo del Pranzo è di 55€ a persona, vini esclusi. Ogni prenotazione si riterrà confermata con il bonifico del 50% del totale. Preghiamo di inoltrarci copia dell'avvenuto pagamento all'indirizzo [osteriaballaro@gmail.com](mailto: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](mailto:osteriaballaro@gmail.com)