



CENONE DI SAN SILVESTRO

31 dicembre '22

Cena con musica dal vivo del duo Tony Landolina e Danilo Impastato

Menù

Per iniziare

Amuse bouche

Bordura croccante, spada al fumo, maionese di ricci

Pralina allo zafferano al ragù di mare

Cannolo di ceci con purea di zucca al tartufo e sopressa

A seguire

Ceviche di ombrine, ristretto alla melagrana, mela verde e verdure

Cocktail di astice al frutto della passione, indivia, maialino croccante e fichi

Perle di riso vialone nano tè nero al mandarino, carciofi e carpaccio di capesante al lime

Tortelli artigianale ripieni di baccalà alla pizzaiola, genovese di polpo e ristretto di mare

Ricciola in manto di lattuga di mare e ricci, crick crock di gambero con zucca rossa ed erborinato di capra girgentana, croché di lenticchia e cotechino di suino nero

Pre-dessert

Croquembouche al mandarino

Pois

Variazione di sfere cremose ai frutti di bosco e tropicali streusel al cacao e vaniglia

Acqua Geraci

La tazzina di caffè

Euro 130, vini e drink esclusi

Saranno a vostra disposizione per consigli e suggerimenti il nostro Barman ed il nostro Sommelier

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 della cena è prevista per le h. 20,15.

Il prezzo della cena è di 130€ a persona, vini e drink esclusi. Ogni prenotazione si riterrà confermata con il bonifico del 50% del totale (oppure con pagamento mediante carta di credito, al link che vi forniremo). 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: IT27A0103004600000002106040

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

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