



Menù

Cenone di San Silvestro, 31 dicembre 2025

New Year's Eve

Sicilian Finger Food:

Bigné di caponata; Cestino di frolla salata con chutney di zucca rossa, cavolo fermentato e spada affumicato; Finger sandwich di vitello, cipolla caramellata e porcini
Caponata bigné; Savory shortcrust basket with red pumpkin chutney; Fermented cabbage and smoked swordfish; finger veal sandwich, caramelized onion and porcini mushrooms

—
Elementi di Sicilia:

Ostrica fine de Claire, vinaigrette casearia e granita al mandarino;
Wafer di ricciola affumicata, patè di avocado e melagrana; Gambero rosso alla pizzaiola ;
Carpaccio di tonno con verdure acidule, spuma di salsa tonnata
Fine de claire oyster, dairy vinaigrette, mandarin granita; smoked amberjack wafer, avocado and pomegranate patè; "pizzaiola" red prawn;
tuna carpaccio with sour vegetables, tuna sauce foam

—
Risotto con cavolo nero, crema di limone, capperi, alici marinate e colatura
Risotto with black cabbage, lemon cream, capers, marinated anchovies and straining

—
Tortellone ripieno al baccalà mantecato con concentrato di zuppetta di mare, lime e salsa prezzemolo
Tortellone filled with creamed cod with lime, sea soup sauce and parsley sauce

—
Trancio di ombrina con crema di ceci, rocher di lenticchie al lardo patanegra e salsa di loti
Slice of croacker with chickpeas cream, lentils rocher with Patanegra lard and lotus sauce

—
Choco Passion
Piccola pasticceria siciliana
Small sicilian pastry

Acqua Panna
Acqua San Pellegrino

Vini:
Miano Brut, Castellucci Miano (ingresso, wines)
Catarratto del Masso, Feudo Montoni (a tutto pasto, during eating)
Brut700, Cusumano (per il brindisi, for the midnight toast)

La tazzina di caffè e l'angolo degli spirits
Cup of coffee and spirits

Euro 130 a persona
Euros p.p.
vini inclusi
wine included