



Pranzo di Natale, 25 dicembre 2025, h. 13
Christmas Lunch

Menù

Bollicine e il mare in un panino

Bubbly wine and a sea sandwich

Elementi di mare:

Polpo rostito con patate novelle glassate al miele, macco di ceci al finocchietto e limone arrosto;
Crick crock di pesce azzurro, maionese leggera all' acciuga, chimichurri e canazzo di ortaggi; Tonno
tonnato; Ostrica Fine de Claire con granita di mela verde

Crick crock "boccadoro" croacker, anchovy mayonnaise, chimichurri; roasted octopus with glazed potatoes; chickpeas
"macco" with fennel, aubergine caviar and roasted lemon; oyster with green apple granita; tuna

Risotto all'oro siciliano, gamberi, chutney di pere speziate e ricotta di bufala

Sicilian saffron risotto with prawns (shrimps), spicy pears chutney and buffalo ricotta cheese

Ravioli al verde con borragine e girgentana, verdure spontanee e riduzione ai porcini

Green ravioli with borage and girgentana cheese, vegetables and porcini mushrooms sauce

Guancia di manzo a lenta cottura, salsa alla diavola e galletta di patate nell'orto

Slow cooked beef cheek, "diavola" sauce and green potatoes hardtack

Mousse al Mandarino di ciaculli, inserimento di gelée alla melagrana,
su crumble speziato allo zenzero fresco

Ciaculli tangerine mousse with pomegranate gelee on a spicy crumble mixed with fresh ginger

Acqua Panna

Acqua San Pellegrino

Vini:

Bianco Maggiore, Rallo (a tutto pasto, during eating)

Regnante, Rallo (a tutto pasto, during eating)

La tazzina di caffè e l'angolo degli spirits

Euro 65 a persona

Euros p.p.

vini inclusi

wine included