



Menù
Cenone di San Silvestro, 31 dicembre 2026
New Year's Eve

Sicilian Finger Food:

Blini di grano saraceno con alici marinate in carpione, micro ortaggi e maionese ai capperi di Pantelleria; Ostrica concava, estratto di melagrana e crumble di castagne alla brace; Tonno lardato con cipolla rossa in osmosi senape e bottarga
Buckwheat blinis with carpione marinated anchovies, small vegetables with Pantelleria capers; Cupped oysters, pomegranate extract and grilled chestnut crumble; Larded tuna with red onion in mustard osmosis and bottarga

Elementi di Sicilia:

Maccarello arrosto, fondente di carciofi, katsuobushi e salmorejo; Crudo di gambero locale, maionese vegetale allo yuzu, geleé al mandarino, polvere di capperi e tuille al nero di seppia
Roast mackerel, artichoke fondant, katsuobushi and salmorejo; Raw local prawn, yuzu vegetables mayonnaise, mandarin geleé, caper powder and cuttlefish black tuille

Tortello ripieno di baccalà mantecato all'olio evo, fondo di crostacei astice e clorofilla al finocchietto selvatico
Tortellone filled with cod creamed in extra virgin olive oil, crustacean bottom, lobster and chlorophyll with wild fennel

Ombrina affumicata con nage di mare allo zafferano e cozze
Smoked croaker with saffron sea nage and mussels

Sorbetto al mandarino di Ciaculli elisir di zenzero e menta
Ciaculli mandarin sorbet ginger and mint elixir

Cubo alla vaniglia bourbon, geleé al lampone, sablé alle mandorle e coulis al Pinot Nero
Bonbon vanilla cube, raspberry geleé, almond sablé and Pinot Noir Coulis

Acqua Panna
Acqua San Pellegrino

Vini:

Miano Brut, Castellucci Miano (ingresso, wines)
Beleda, Rallo (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

Appuntamento alle 20. Starting at 8pm.
Euro 140 a persona
Euros p.p.
vini inclusi
wine included