



ETNEA ROOF BAR & RESTAURANT



ALL I WANT FOR CHRISTMAS IS YOU

BENVENUTO | WELCOME

Metodo Classico Brut Cerrus | Tenute del Cerro

ANTIPASTO | STARTERS

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura con riduzione di sedano rapa, zucca in agrodolce e noci ^(7,8,9)

Slow-cooked pork tenderloin with celeriac reduction, sweet and sour pumpkin, and walnuts ^(7,8,9)

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Riso Vialone nano mantecato con blu di bufala, guancia di Scottona cotta a bassa temperatura, riduzione di basilico e chips di riso al Parmigiano Reggiano ^(3,7,9)

Creamy Vialone Nano rice with buffalo mozzarella, slow-cooked scottona beef cheek, basil reduction, and Parmigiano Reggiano rice chips ^(3,7,9)

Bottoni di pasta fresca all'uovo ripieni di Chianina e cardoncelli, riduzione di burrata, tartufo nero e fondo bruno di manzo ^(1,3,7)

Fresh egg pasta buttons stuffed with Chianina beef and cardoncelli mushrooms, burrata reduction, black truffle, and beef stock ^(1,3,7)

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Costolette d'agnello cotte a bassa temperatura con panatura alle erbe, vellutata di patate dolci, carciofi croccanti e nikutè di zucchine ^(1,7,10)

Slow-cooked lamb chops with herb breadcrumb coating, sweet potato purée, crispy artichokes, and zucchini nikutè ^(1,7,10)

DOLCE DI CAPODANNO | NEW YEAR'S DESSERT

Delizia di cioccolato al latte stratificato con pistacchi siciliani, crema al mascarpone e miele in favo ^(1,7,8)

Layered milk chocolate delight with Sicilian pistachios, mascarpone cream, and honeycomb ^(1,7,8)

SELEZIONE VINI

Koinè Etna DOC Rosso Riserva | Antichi Vinai

Bollenere 48 Mesi | Antichi Vinai

€ 179,00 p.p.

