



ETNEA ROOF BAR & RESTAURANT



ALL I WANT FOR CHRISTMAS IS YOU

BENVENUTO | WELCOME

Metodo Classico Brut Cerrus | Tenute del Cerro

ANTIPASTO | STARTERS

Tartare di Ricciola del Mediterraneo con crumble di mais, gelatina di mango via aerea e chips di riso al nero di seppia (1,4,7,14)

Mediterranean amberjack tartare with corn crumble, mango jelly, and squid ink rice chips (1,4,7,14)

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Riso vialone nano mantecato al blu di bufala con scampi, riduzione di pomodori datterini e bottarga di tonno rosso del Mediterraneo lavorata artigianalmente (2,3,4,7)

Vialone Nano rice creamed with buffalo blue cheese, scampi, datterini tomato reduction, and artisanal Mediterranean bluefin tuna bottarga (2,3,4,7)

Bottoni di pasta fresca ripieni di capesante, gambero rosso di Mazzara e clorofilla di salicornia (1,2,3,4,7,9)

Fresh pasta buttons stuffed with scallops, red shrimp from Mazzara, and salicornia chlorophyll (1,2,3,4,7,9)

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Filetto di dentice locale pescato all'amo con patate schiacciate al timo, fondo bianco di pesce e gocce di pomodorini arrosto (4,7,9)

Locally caught red snapper fillet with thyme mashed potatoes, white fish sauce, and roasted cherry tomato drops (4,7,9)

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

Petalava Etna Bianco DOC | Antichi Vinai

Bollenere 48 Mesi | Antichi Vinai

€ 179,00 p.p.

