



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)

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

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