



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