



Galà di San Silvestro 2017

Dammusi Palazzo Borgia del Casale

Aperitivo di benvenuto con Chips di panelle e Sushi siciliano

Gamberone e filetti di Triglia in crosta di Pane Panko con le loro Salse

Riso Carnaroli al Pesto di Finocchietto e Pomodoro Secco con Carpaccio di Gambero

Raviolone di Astice in Salsa verde con polvere di Mandorla Pizzuta di Avola

Suprema di Ricciola al Timo su Fonduta di Ragusano monostalla e Arancia candita

Cotechino di Maialino Nero con Lenticchie di Ustica e crostone

**Sfera di Cioccolato Fondente con Mousse di Lamponi, Ganache di Cioccolato bianco,
Crumble di Pistacchio Bronte DOP e fiori eduli**

Piccola Pasticceria

Vini

Bianco Extra Dry – Spumante siciliano da Uve Grillo – Conte del Tellaro

Kikè – Traminer Aromatico & Sauvignon Blanc - Cantine Fina

Vena – Nero d'Avola & Frappato (metodo "Ripasso") – Cantine Pepi

Tra Cielo & Terra – Frappato Passito – Cantine Pepi

€150.00

- Per info rivolgersi a: info@reginalucia.it oppure **0931.22509**