

CAPODANNO

Sull'Etna

GRAN CENONE DI SAN SILVESTRO

ENTRÉE

Pacchero soffiato, ripieno di patata viola e fonduta di Ragusano DOP

ANTIPASTI

Tartare di gambero rosso di Mazara, salicornia, gel all'arancia tarocco e cialda di riso Venere

Uovo poché, zuppetta di pane saraceno siciliano, tartufo e spuma di Parmigiano

PRIMI PIATTI

Risotto all'astice, vaniglia Bourbon e limone candito

Raviolo 30 tuorli, ripieno di stracotto di manzo e spuma di Tuma persa

SECONDI PIATTI

Filetto di bufala impanato alle erbe, zucca Delica e radicchio in agrodolce

Ombrina alla griglia, con zuppetta di molluschi e crostacei

PRE-DESSERT

Sorbetto al pompelmo

DESSERT

Bavarese al panettone, crumble di nocciola, zucca caramellata e gel di passito di Pantelleria

Acqua, caffè, amari, selezione di vini e bollicine Etna doc

Prezzo 150,00 € - bevande incluse

NEW YEAR'S EVE

on mt. Etna

GALA DINNER MENU

ENTRÉE

Crispy pacchero filled with purple potato and Ragusano DOP cheese fondue

APPETIZERS

Mazara red prawn tartare with sea asparagus, Tarocco orange gel, and black rice wafer

Poached egg with Sicilian buckwheat soup, truffle, and Parmesan cheese foam

FIRST COURSES

Lobster risotto with Bourbon vanilla and candied lemon

30-yolk raviolo filled with braised beef and Tuma persa cheese foam

MAIN COURSES

Herb-crusted buffalo fillet with Delica pumpkin and sweet-and-sour radicchio

Grilled umbrine with shellfish and seafood broth

PRE-DESSERT

Grapefruit sorbet

DESSERT

Panettone bavarois with hazelnut crumble, caramelized pumpkin,
and Pantelleria passito gel

Water, coffee, bitters, selection of Etna DOC wines, and sparkling wines.

Price: €150.00 – drinks included