Menu

VIGILIA DI NATALE
CHRISTMAS EVE

Antipasto

Carpaccio di gambero con gelatina di melograno e crumble alle mandorle salate
Shrimp carpaccio with pomegranate jelly and salted almond crumble

Primo

Risotto all'astice
Lobster risotto

Secondo

Frittura di paranza
Mixed fried seafood

Dolce

Mousse al panettone con crema pasticcera allo zabaione
Panettone mousse with zabaglione custard

PICCIOLO ETNA GOLF RESORT & SPA | CURIO COLLECTION by Hilton

Menu

PRANZO DI NATALE
CHRISTMAS LUNCH

Antipasto

Astice nappato al burro salato, carota confit e melograno
Lobster glazed with salted butter, confit carrot and pomegranate

Primo

Tagliolino fatto in casa, brodo e rigaglie di pollo su spuma di Parmigiano stagionato
Homemade tagliolini with chicken broth and giblets, served over aged Parmesan foam

Secondo

Terrina di agnello, verdure di campo e demi-glace al Passito
Lamb terrine with wild vegetables and Passito demi-glace

Dolce

Cassata siciliana
Sicilian cassata

PICCIOLO ETNA GOLF RESORT & SPA | CURIO COLLECTION by Hilton

Menu

PRANZO DI SANTO STEFANO
BOXING DAY LUNCH

Antipasto

Pancetta di maialino dei Nebrodi cotta a bassa temperatura,
su patata dolce e teriyaki di Etna Rosso
Nebrodi pork belly cooked at low temperature, served over sweet potato with Etna Rosso wine teriyaki glaze

Primo

Raviolone 30 tuorli ripieno di stracotto di manzo e spuma di Tuma Persa
30-yolk raviolone filled with braised beef and aged Tuma Persa cheese foam

Secondo

Suprema di faraona, fondo alla senape ed erbe di campo
Guinea fowl supreme with mustard jus and wild herbs

Dolce

Cannolo al cioccolato e granella di pistacchio
Chocolate cannolo with crushed pistachios

PICCIOLO ETNA GOLF RESORT & SPA | CURIO COLLECTION by Hilton

Menu

EPIFANIA

EPIPHANY LUNCH

Antipasto

Anguilla laccata al miele dell'Etna, lenticchie e limone candito

Etna honey-glazed eel, lentils, and candied lemon

Primo

Maccheroni con ragù di agnello

Maccheroni with lamb ragù

Secondo

Coniglio porchettato su purea di patate e verza saltata

Porchetta-style rabbit with potato purée and sautéed savoy cabbage.

Dolce

Setteveli della tradizione

Traditional "Setteveli" cake