



31.12.2024

Cenone di San Silvestro

VINI IN ABBINAMENTO

Sosta Tre Santi-Blanc de Blancs Metodo Classico, Carricante, Trecastagni
Bonsignore- OI, Grillo, Agrigento
Planeta-Rose, Nero D'avola e Syrah, Menfi (Agrigento)
Tornatore-Valdemone, Metodo Classico, Nerello Mascalese, Castiglione di Sicilia (CT)

Benvenuto dello *Chef*

Tartare di Ricciola Limone Acido e Riduzione allo Champagne
Capesante su cous cous di Cavolfiore Violetto e Caviale
Sandwich di Dentice
Baccala in Osmosi e Melograna

Finto Risotto, filetti di Triglia e Finocchietto
Tortello ripieno D'Astice, Vellutata di Zucca e Croccante di Cetara

Cernia cotta a bassa temperatura, nido verdure e jus di Vitello al Tartufo

Puzzle di Panna Cotta, cheesecake ai Frutti Rossi e croccante di cannolo