



Capodanno 2017

Aperitivo con Duca Salaparuta

Tartine miste - Crochè di Baccalà con Ketchup al peperone- ostrica Belon

Antipasto

Incontro di Crudità - Alalunga, alga di mare, pinoli, porro freddo, verdello, sale affumicato e salsa di soia

Gamberone di Bagnara Calabra, pompelmo, sedano e menta

Cernia Bruna, sale delle Hawaii, capperi di salina

I cotti - Capesante con Asparagi croccanti e riduzione di vino rosè

Calamaretto ripieno di cous cous, mandorle di Avola e pomodorini secchi su crema di Curcuma

Filetto di Triglia scottata con Insalata di finocchio marinato all'arancia

Primi Piatti

La coppia - Riso Carnaroli con Tartufo nero dei monti Ragusani e Champagne Pommery

Tortelloni di pasta fresca ripieni di Cernia su vellulata di piselli e salsa di Scampi

Secondi piatti

il Pesce - Trancio di Pesce dello Stretto arricchito da Plancton Marino e decorato con Germogli di Rapa

La Carne - Vitellina da latte con Funghi freschi su fondo alle Prugne

Lenticchie di Capodanno

Dessert

Sgroppino di limone con liquirizia e peperoncino dolce

Panettone artigianale farcito al pistacchio di Bronte

Vini

Bianco Grillo La Lùci 2015 (Baglio del Cristo di Campobello)

Rosso Faro 2013(Bonavita)

a mezzanotte si brinda con Franciacorta Mattia Vezzola