



Capodanno 2023

ANTIPASTO

Capesante gratinate

Ostriche Gillardeaux

Cocktail di gamberi 2.0
(ice-berg, maionese al gambero, gambero tiepido)

PRIMO

Pacchero al ragù di astice blu

Pacchero al ragù di maialino nero dei Nebrodi,
crema di Parmigiano Reggiano, olio al prezzemolo

SECONDO

Cubo di spigola in crosta di patate

Lenticchie e cotechino

DESSERT

Panettone con colata di cioccolato fondente

IL MENÙ COMPRENDE INOLTRE:

Due calici di Franciacorta

Una bottiglia di bianco o rosso siciliano ogni due persone

Acqua, pane, caffè

150€
a persona