

CENONE 31 DICEMBRE 2025

ANTIPASTO

Vellutata di porri e patate con scaglie di tartufo nero pregiato e crostini aromatizzati

(contiene: glutine e latticini)

Prosciutto Gran selezione “Nero di Parma” 30 mesi con stracciatella di burrata e schiacciatina croccante all’olio nuovo

(contiene: glutine e latticini)

PRIMO

Risottino “Acquerello “allo champagne con crudité di gambero rosso di

“Mazara del Vallo” marinato al pompelmo rosa

(contiene: crostacei, latticini e solfiti)

SECONDO

Ossobuco del “Parione” servito con crema di zafferano e patata viola

(contiene: glutine e latticini)

Lenticchie del buon auspicio

DESSERT

Cuore caldo di cioccolata fondente con crema di pistacchio di Bronte e panna montata al caramello

(contiene: frutta a guscio, latticini, grano e uova)

Inizio dalle ore 21:30

Costo a persona euro 140,00, Vini esclusi

New Year's Eve

Welcome drink

Appetizer

Leek and potato soup with fine black truffle flakes and flavored croutons

(Contains: gluten, dairy products)

Great selection of ham "Parma black" aged 30 months with stracciatella of burrata and flatbread with new extra virgin olive oil

(Contains: dairy products, gluten)

First courses

"Acquarello" risotto with champagne and "Mazara del Vallo" red shrimps crudité, marinated with pink grapefruit

(Contains: shellfish, sulfites, dairy products)

Second course

"Parione" ossobuco served with saffron cream and purple potato

(contains: gluten, dairy)

Auspicious lentils

Dessert

Dark chocolate lava cake with "Bronte" pistachio cream and caramel whipped cream

(contains: nuts, dairy, gluten, eggs)

PRICE FOR PERSON: 140Euro

From 21:30

Wine not included