



Cenone di S. Silvestro 2018

Per iniziare ...

Champagne Henri Abele brut

Ostriche "Fines de Claire" di Bretagna con granita ai limoni di Sicilia

Tacos al salmone affumicato in casa e finocchietto selvatico

Blinis al grano saraceno e Caviale "Sturia"

*Crudo di gambero "Rosso di Mazara" @ Riserva Paolo Giacalone, pomodori
secchi, puntarelle e ricotta salata*

o

Terrina di foie gras d'anatra Mulard ai fichi, gelatina al Marsala

Tortelli di pasta all'uovo, anatra confit, porri e patate

Triglia, indivia, olive taggiasche e capperi di Pantelleria

Medaglione di filetto di vitello, topinambur e liquirizia

Sorbetto al the verde e verbena

Come un panettone...

Caffè e friandises

(200 Ghf/185 €)