



Grand Hotel Ortigia  
SIRACUSA dal 1890

New Year  
• H A P P Y •

CENONE  
*San Silvestro*  
31.12.2022

# San Silvestro

MENÙ

## Aperitivo di benvenuto

*Welcome drink*

## Astice con foglie e frutta in salsa al mandarino

*Lobster with leaves and fruit in tangerine sauce*

*Duca Brut Rose' - Duca di Salaparuta*

## Risotto sfumato con Charme Bianco ai calamari e mantecato con robiola di capra girgentana, pistacchi di Bronte e profumo di limone

*Charme Bianco wine risotto with squid,  
creamed with Girgentana goat robiola cheese, pistachios from Bronte and lemon scent*

## Cannoli di farina russello farciti con cime di rapa e salsiccia di Palazzolo sgranata in salsa di tuma persa

*Russello flour cannoli stuffed with turnip greens and Palazzolo sausage in tuma cheese sauce*

*Chardonnay Sicilia Merli D.O.C. - Az. vin. Planeto*

## Filetto di branzino cotto dalla pelle, asparagi, patate alle olive nere e salsa verde

*Sea bass fillet cooked from the skin, asparagus, potatoes with black olives and green sauce*

*Etna D.O.C. Bianco - Benanti viticoltori*

## Sorbetto ai lamponi

*Raspberry sorbet*

## La parte tenera della scottona al rosmarino, salsa ristretta al vino Syrah e tartufo nero uncinato siciliano

*The tender part of the heifer with rosemary, Syrah wine restricted sauce and Sicilian black truffle*

*Etna D.O.C. Rosso - Benanti viticoltori*

## Cotechino e lenticchie del buon augurio

*Well wishing Cotechino and lentils*

## Mousse leggera al cioccolato bianco, sbriciolata alle mandorle e salsa al Cointreau

*Light white chocolate mousse, almonds crumble and Cointreau sauce*

## Panettone artigianale

*Homemade Panettone*

*Moscato di Siracusa Don Nuzzo - Az. Agr. Gulino  
Champagne yellow label - Yeuve Clicquot Ponsardin Louis Vuitton Mott Hennessy*

€ 250.00



Grand Hotel Ortigia  
SIRACUSA dal 1890