



Menù cenone di San Silvestro 2023

Aperitivo di benvenuto con Amuse-Bouche

Welcome aperitif with Amuse-Bouche

Gambero e frutto della passione, ricciola mandorle e arancia,
mousse di salmone con il suo caviale

*Prawn and passion fruit, amberjack with almond and orange,
salmon mousse and its caviar*



Terrina di spigola con maionese di pistacchi al limone Femminello siracusano e
asparagi di mare

*Terrine of sea bass with Syracusan Femminello lemon flavoured pistachio mayonnaise
and sea asparagus*

Duca Brut Rose' – Duca di Salaparuta

Autoctono frappato 100%

Risotto all'astice con la sua bisque, burrolio al rosmarino e lime siciliano La Vallette

Lobster risotto with its bisque, rosemary butteroil and sicilian lime La Vallette

Lasagnetta "ncaciata" con caciotta affumicata, guancia di suino nero e
vellutata di zucca alle castagne dell'Etna

*Lasagne "ncaciata" with smoked caciotta, black pork cheek and
pumpkin velouté with Etna chestnuts*

Baccalà, purè di patate e patacca con cipolla di Partanna al profumo di mandarino

Cod, mashed potatoes and tangerine flavored medallion with Partanna onion

Sorbetto al melograno

Pomegranate sorbet

Piano dei Daini - Etna D.O.C. Bianco – Tenute Bosco

Carricante 90%, Inzolia 4%, Catarratto 3%, Grecanico 3%

Tournedos di vitellone al rosmarino, salsa tartufata siciliana e
sformato di funghi cardoncelli

Tournedos of veal with rosemary, sicilian truffle sauce and cardoncelli mushroom flan

Etna D.O.C. Rosso – Cantine Benanti viticoltori

Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%

Cotechino e lenticchie del buon augurio

Cotechino and lentils for good luck

Cre moso al Cioccolato e pera, ricotta e arancia

Pear and chocolate cremoso with ricotta and orange

Panettone artigianale

Homemade panettone

Moscato di Siracusa Don Nuzzo – Az. Agr. Gulino

Moscato Bianco 100%

Champagne Moët Impérial

Pinot nero 35%, Pinot meunier 35%, Chardonnay 30%