



Menù 25 Dicembre 2023 *il Pranzo di Natale*

Aperitivo con Amuse-Bouche
Aperitif with Amuse-Bouche

Sformato di "Aiti" in crosta con involtini di orata a beccafico
e composta di arance

*"Aiti" flan in crust with sea bream rolls "a beccafico"
and orange compote*

Risotto con calamari, cavolo rapa, robiola di capra girgentana
e polvere di capperi

*Risotto with calamari, kohlrabi, Girgentana goat robiola
and caper powder*

Ricciola in olio cottura con la sua salsa emulsionata al limone, crema di patate e
cipolla di Partanna gratinata

*Amberjack in cooking oil with its emulsified lemon sauce, cream of potatoes
and gratinated Partanna onion*

Sorbetto al fico d'india
Prickly pear sorbet

"Puddascia" in farcia di castagne, frutta secca e salsiccia stagionata
accompagnata dal gusto unico dagli "amareddi" all'aglio

*"Puddascia" stuffed with chestnuts, dried fruit and seasoned sausage accompanied by
the unique taste of garlic "amareddi"*

Lulù con crema chantilly al mandarino e cremoso al cioccolato fondente
Lulù with tangerine Chantilly cream and dark chocolate cremoso

Panettone artigianale
Artisanal Panettone

Acqua, vini, caffè e amari inclusi
Water, wine, coffee and herbal liqueurs included

€ 80,00 per persona