Grand Hotel Ortigia
Siracusa

LA TERRAZZA
del Grand Hotel
RISTORANTE

Menù

SAN SILVESTRO

31 DICEMBRE 2025

Grand Hotel Ortigia

BENVENUTO DELLO CHEF

AMUSE BOUCHE

Pannacotta di salmone con il suo caviale, ostrica con cipolla all'agro di lampone, gambero rosso e frutto della passione

◆◆◆

TERRINA DI ORATA E ASTICE

Asparagi di mare con bisque di carote e arancia allo zenzero

Duca Rosè Cantine Duca di Salaparuta

◆◆◆

RISOTTO CON ZUPPA DI SCAMPI

Limone femminello, capperi e robiola di capra girgentana

FAGOTTINO DI PASTA FRESCA

Cime di rapa, ragù di animelle alle castagne e fonduta di "Cucuzza" al fiore sikano

◆◆◆

BRANZINO DI LENZA

Sale aromatizzato, crema di patate al bergamotto, pak choi e salsa al vino bianco

Chardonnay Cantine Planeta

◆◆◆

GRANITA AL MOSCATO DI SIRACUSA

VITELLONE E CREPINETTE

Funghi ferula, "sinapa" pepata e salsa al melograno

Etna Rosso Cantine Benanti

COTECHINO ARTIGIANALE E LENTICCHIA NERA DI ENNA

◆◆◆

TRADIZIONE

Mandorla, cioccolato e agrumi

Moscato Solacium Cantine Pupillo

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin

Grand Hotel Ortigia

CHEF'S WELCOME

AMUSE BOUCHE

Salmon pannacotta with its caviar, oyster with raspberry-sour onion, red prawn and passion fruit

◆◆◆

SEA BREAM AND LOBSTER TERRINE

Sea asparagus with carrot and orange ginger bisque

Duca Rosè Cantine Duca di Salaparuta

◆◆◆

RISOTTO WITH SCAMPI SOUP

Femminello lemon, capers, and Girgentana goat's robiola cheese

FRESH PASTA RAVIOLI

Turnip tops, sweetbreads ragù with chestnuts and local "Cucuzza" pumpkin fondue with Fiore Sicano cheese

◆◆◆

LINE-CAUGHT SEA BASS

Flavored salt, bergamot potato cream, pak choi and white wine sauce

Chardonnay Cantine Planeta

◆◆◆

GRANITA WITH SYRACUSAN MOSCATO WINE

VEAL AND CREPINETTE

Ferula mushrooms, peppery "sinapa" leaves and pomegranate sauce

Etna Rosso Cantine Benanti

ARTISANAL COTECHINO AND BLACK LENTILS FROM ENNA

◆◆◆

TRADITION

Almonds, chocolate and citrus fruits

Moscato Solacium Cantine Pupillo

Champagne Veuve Clicquot Ponsardin