

Happy New Year!

2018



## Gran Galà Dinner

*Aperitivo della Maison serviti a Centro Tavola*

*Cheesecake Salata Laccata al Gelo di Kiwi con Guenelle di Salmone Marinato*

*Gambero Rosso di Sicilia e Seppiolina*

\*\*\*\*

*Il Vialone Nano agli Scampi e Burro alla Mela Verde Granny Smith Mantecato con Vastedda del Belice D.O.P (presidio slow food) con Bouquet di Erbe di Campagna Selvatiche*

*Calamarata al Ragù di Triglia Aromatizzata allo Zenzero e Lime con Brouise di Verdure*

*Pomodoro di Pachino Confit e Spuma di Burrata*

\*\*\*\*

*Trancio di Palamita Scottato su Julienne di Verdure e Cipolla Rossa di Tropea in Agro*

*Zoccolo di Patata alle Erbe con Polpo Croccante Cotto a Bassa Temperatura*

*Aromatizzato alla Cannella e la sua Maionese*

\*\*\*\*

*Lenticchia e Cotechino*

*Lo Spumoso di Ricotta Pere e Amatetti Ricoperto di Cioccolato Fondente Piccante*

*con Coulis al Nero d'Avola*

*Acqua Minerale Ferrarelle Natia*

*Vino Bianco Cristo di Campobello*

*Spumante*

*Musica Giochi e Tanto Divertimento € 70.00*

*Caffè O Amaro*