

**MENU DEGUSTAZIONE NATALE 2024**

Carciofo ,tartufo e uova di quaglia

Filetto di rombo al profumo di mare con salsa olandese agli agrumi ,tartare di gamberi rossi di mazzara del vallo e cremino di broccolo siciliano al rafano

Cappellacci ai molluschi e crostacei in guazzetto di arzilla , fiori di zucca e schiuma alle ostriche

Riso cannaroli con funghi porcini ,burrata affumicata e salsa al taleggio

Trancio di ombrina bocca d'oro , con moussline al lime e terrina di vegetali

Filetto di vitello arrostito ,royal foies grass glassata alla rapa rossa,  
e morbido di patate

Magnum di gorgonzola glassata al cocco con rabiola e lime

Innovazione e tradizione della cassata siciliana

€130,00

**CHRISTMAS 2024 TASTING MENU**

Artichoke, truffle and quail eggs

Fillet of turbot with a hint of sea air and citrus hollandaise sauce, tartare of red prawns from Mazzara del Vallo and Sicilian broccoli cream with horseradish

Cappellacci with molluscs and crustaceans in arzilla stew, courgette flowers and oyster foam

Rice cannaroli with porcini mushrooms, smoked burrata and taleggio sauce

Slice of golden-mouth sea bass, with lime moussline and vegetable terrine

Roasted veal fillet, royal foie gras glazed with beetroot,  
and soft potatoes

Blue cheese Magnum glazed with coconut, robiola cheese and lime

Innovation and tradition of Sicilian cassata

€130,00