

Menu Di San Silvestro

Antipasti

Tartar di Tonno con Polvere di Capperi e Pomodoro confit Tunafish tartar with caper dust and sweet tomatoes

or

Fois Gras con Crema di Castagne e Tartufo Fois Gras on chestnut mousse with truffle

Zuppa

Zuppa di Barbabietola con Spuma di Burrata e Canella Beetroot soup with Burrata and cinnamon

Primi

Risotto allo Zafferano con Zest di limone e Crudo di Gamberi Mazara del Vallo Safron risotto with shrimp tartar from Mazara del Vallo

OI

Ravioli d'Oca e Fichi con Ricotta salata Ravioli with goose, figs and ricotta

Secondi

Medaglioni di Cervo con Bagnetto verde e Crema di Lenticchie Belluga Venison medaiglions with green sauce on Belluga lentil mousse

or

Baccalá Skrei in Foglia di Verza con Guazzetto di Vongole Skrei Codfish in cabbage with clams

Dolce

Semifreddo di Torrone con Crema di Panettone e Composta di Cachi Semifreddo with torrone on a cream with panettone and kaki sauce

OI

Mousse al Cioccolato con Salsa all Arancia amara verde Cioccolate mousse with green bitter orange sauce