



## *Cenone di San Silvestro*

*31 Dicembre 2018 – Ore 20,00*

*Scintillio di bollicine*

*Tartina integrale con uova strapazzate e insalata di gamberi bianchi con ratatouille di verdure*



*Cannolo fritto con tapenade e burrata al mandarino*

*Vellutata di ostrica con fili d'erba cipollina e gocce di peperoncino*

*Scrigno di ananas nano con maialino Nero dei Nebrodi freddo, mele verdi, lime e olio nocellaro*



*Perline di riso con astice azzurro, cicorietta al profumo di verdello,  
sfumato al nero di seppia e il suo croccante*



*Lasagnette nere con ragù di cinghiale, maiorchino e vellutata di zucca*



*Storione in crosta di nocciole tostate adagiato su passato di fave  
e olio emulsionato alle erbe*



*Lenticchie di Villalba e cotechino di Modena*



*Duetto di Fine Anno con crema di lamponi e gocce di petali di rosa  
Zampilli dell'Etna*

*La cantina:*

*Star Bianco*

*Lamùri Rosso*

*Spumante Brachetto*

***Benvenuto 2019 !***