

a

Genone di Capodanno

Ristorante le Maschere

*Benvenuto dello Chef con piccole delizie veneziane
accompagnate da bollicine di Metodo Classico*

*Insalatina d'astice tiepida aromatizzata al timo
Capesante scottate su foglie di alghe Nori
emulsione di ginger e patate viola
fiore di zucca croccante*

*Vellutata di porcini con gamberi siciliani
e julienne di tartufo nero*

*Bigoli Nobili con cicale di mare
padellati al pesto di puntarelle alle acciughe*

*Millefoglie di rombo chiodato con lamelle di carciofini novelli
al profumo di dragoncello e corona di uova di salmone*

Sorbetto al cedro con batida de coco

*Trilogia di mousse al cioccolato bianco, menta e cioccolato fondente
adagiate su coulis di arance amare bio siciliane*

Acqua minerale, vino bianco Doc e caffè

€ 250,00 p.p.

Intrattenimento musicale con orchestra



*Dopo la mezzanotte come da tradizione...
Pasta e fagioli, cotechino e lenticchie
Uva pizzutella di buon auspicio*