



CENA DELLA VIGILIA DI NATALE

Calamaro glassato ai crostacei, caviale Asetra e bergamotto con insalatina invernale

Ostrica Fine de Claire affumicata, granita di sedano e cetriolo, olio all'aneto e gel di aceto
allo champagne

Risotto con canocchie, finocchio marino e lattuga di mare

Branzino marinato alla soia con daikon e fondo allo zafferano

Mela, melagrana e vaniglia

Dolcezze natalizie

290€ a persona, bevande escluse



PRANZO DI NATALE

Foie gras, con confettura di pere e aceto di vino giovane

Tortellino mantecato con burro di Parmigiano Reggiano e consommé di pollo

Filetto di manzo delle feste

Pera, ricotta e cannella

Dolcezze natalizie

270€ a persona, bevande escluse



CENA DI GALA DI CAPODANNO

Benvenuto dello chef

Ostrica Gillardeau con granita al gin e concentrato di lime affumicato

Flash back di cocktail di gamberi rossi di Mazara del Vallo

Tartelletta con mousse di foie gras e pera cotta alle erbe aromatiche
con estratto di carne e fava di cacao

Consommé solidificato di manzo e tartufo bianco con salsa tonnata

Quasi pennette alla vodka e caviale Beluga

Reverso di astice blu alla catalana

Profiterole Ritorno al Futuro

Dolcezze di Capodanno

850€ a persona, bevande escluse