



CENONE 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