

S. Silvestro



# Menu DEGUSTAZIONE

Entrée con calice di bollicine

Intensità

Gambero rosso di Mazara e burrata

Triglia con Caponata

Tiepido di mare

Frutti di mare in salsa al nero di seppia

Tra la terra e il mare

Riso riserva, bieta, cannolicchi, salsa al nero di seppia

Ravioli di cappone in brodo

L'orata

Orata, erbette, carote

Pre-dolce

Biancomangiare

Mandorle di Noto, miele di ape nera sicula, frutta

Brindisi di mezzanotte

Cotechino con lenticchie

Panettone di nostra produzione con gelato al Grand Marnier

Caffè

Euro 100