



CENONE DI CAPODANNO 2026

Entree: melanzane in viaggio tra terra e mare

Vino in abbinamento *Metodo Classico Ansaldi millesimato 2019*

Antipasto

Trittico mediterraneo:

Fagotto di pasta sfoglia con gambero e zucca gialla

Gambero rosso di Mazara marinato agli agrumi

Baccalà in tempura con crema di agrumi

Primo piatto

Ravioli con fonduta di formaggio, vellutata di zucca gialla e carpaccio di calamari

Vino in abbinamento *Bianco di Abbadessa Grillo Ansaldi Doc Sicilia 2023*

Secondo piatto

Trancio di cernia croccante alle mandorle con purè allo zenzero
e riduzione di mosto cotto di catarratto

Contorno di qualeddo fritto

Cotechino e lenticchie

Dessert

Mousse di limone con crema chantilly e frutti di bosco

Brindisi al Nuovo Anno con panettone e pandoro

€ 100 a persona

*Menù bimbo: Anelletti al forno, Cotoletta e patatine,
Frutta, Dessert, Acqua e bibita.
Costo a pax € 40,00*