



Menu *Cenone di San Silvestro 2026*

Benvenuto dello Chef

Bignè salati con spume di mare e calice di prosecco

Antipasto

*Fantasia di mare con agrumi spellati e
frutti di bosco su letto di salmone marinato all'aneto
e cialde agli aromi*

Primi Piatti

Riso vialone nano ai crostacei e lime

*Agnolotti al nero di seppia con cuore di bufala
e vellutata di salmone*

Secondo Piatto

*Turbante di spigola e gambero in panure di pistacchio
Verdurine dell'orto*

Dessert

Mont blanc ai profumi di Sicilia e la sua scia stellata

Lenticchie augurali, Pandoro e Panettone

Acqua Minerale, Vino e Spumante della cantina

Durante la serata

*Animazione, Tombolone con ricchi premi
Intrattenimento Live e Dance Beppe Schillaci
Musica dal vivo con Marianna Zammito
e il pianoforte di Vito Lo Galbo*