

**25 DICEMBRE 2025**

# Pranzo di Natale

**€ 70 a persona**

Amuse buouche e bollicine.

Triglia crock a “beccafico” con salsa d'arance.

Carciofino di Cerda con Salmone fresco ai sentori di “sfincione”.  
Insalatina tiepida di Calamari su macco di fava Cottoia e salsa di Ricci.

Bottoni di pasta fresca ripiena d'Astice con funghi Porcini dell'Etna  
pomodorini di Pachino, pinoli tostati e sabbia di basilico.

Riso gran riserva al ragù di mare  
ciuffi di spinaci all'olio EVO e maionese di corallo.

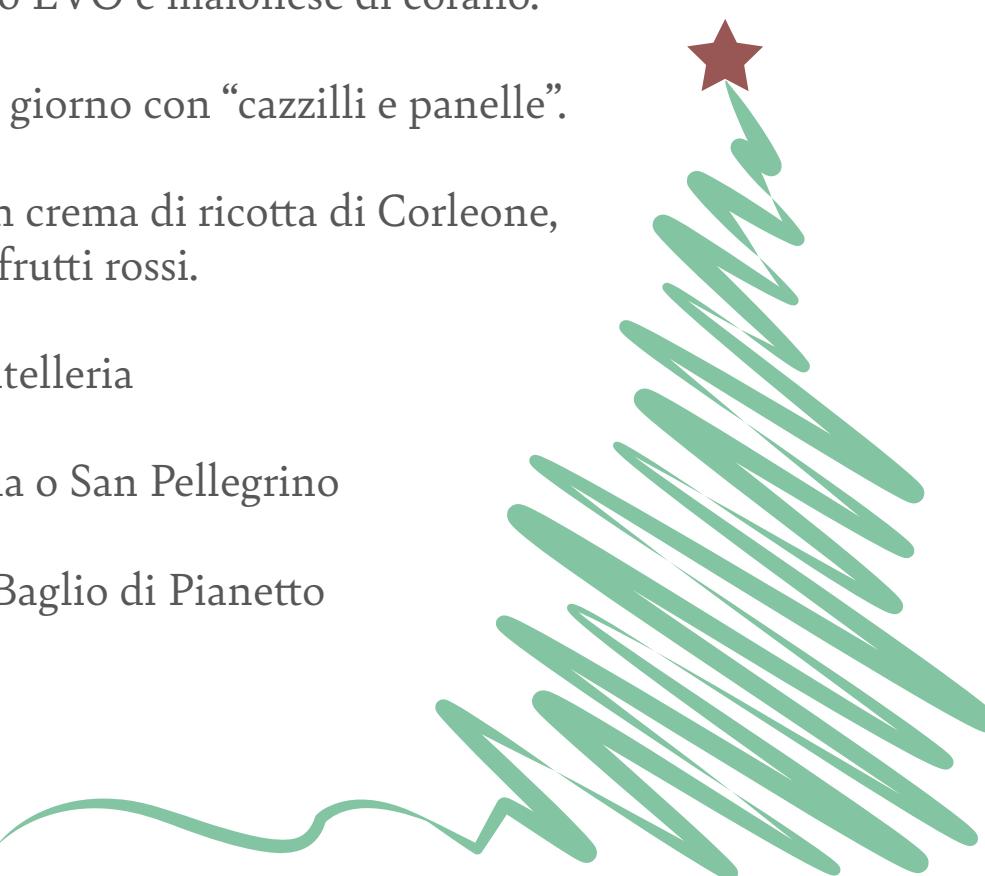
Muffin di pescato del giorno con “cazzilli e panelle”.

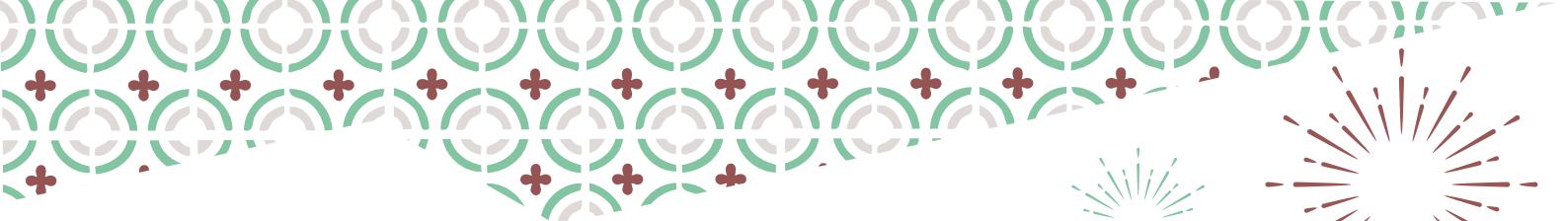
Torta della nonna con crema di ricotta di Corleone,  
culise di pistacchio e frutti rossi.

Caffè o passito di Pantelleria

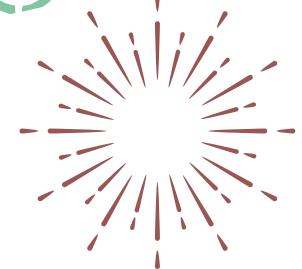
Acqua minerale Panna o San Pellegrino

Vino bianco cantine Baglio di Pianetto  
(1Bt. X 4 Pax)





31 DICEMBRE 2025



# Cenone di fine Anno

**€ 90 a persona**

Amuse bouche e bollicine.

Carpaccio di Baccala con lamelle di finocchio e arance di Ribera.

Capesante in camicia di Panelle e salsa di patate al prezzemolo.

Burger d'Aragosta alla pizzaiola.

Ravioloni freschi ripieni di burrata delle Madonie con tartare di Gamberoni crudi e cotti e granella di pistacchio.

Riso gran riserva al ragù di mare con borragine al profumo di tartufo bianco delle Madonie.



Vortice di pescato del giorno con barbabietole e alghe nory.



Cassatina di pandoro artigianale con crema di ricotta di Corleone, salsa di cioccolata al rhum e frutti rossi.

Lenticchie di mezzanote



Brindisi augurale

Caffè o amaro.

Acqua minerale Panna o San Pellegrino

Vino Bianco cantine Baglio di Pianetto  
(1 Bt. X 4 Pax)



1 GENNAIO 2026

# Pranzo di Capodanno

€ 70 a persona

Amuse bouche e bollicine.

Cupoletta di zucca rossa con Baccalà e radicchio.

Fagottino di fillo con Tonno a “sfincione”.

Bocconcini di Salmone fresco con broccolo Tuma e Pistacchi.

Ravioloni freschi ripieni di Scorfano in guazzetto di pomodori di Pachino, bietoline e sabbia di bottarga di Tonno.

Riso gran riserva con funghi Porcini dell'Etna e crudo e cotto di Gambero rosso.

Scrigno di pescato del giorno con Carciofini di Cerda, cacio Madonita e granella di noci.

Tortino tiepido di mandorle e fichi con chantilly e cioccolata.

Caffè o Moscato.

Acqua minerale Panna o San Pellegrino

Vino bianco cantine Baglio di Pianetto  
(1Bt. X4 Pax)