



# CAPODANNO 2019

## GRAN CENONE DI SAN SILVESTRO

### *Antipasti*

Il velo di Pesce Spada marinato con Caponata bianca alle Mele  
La Tagliatella di Seppia al Sedano Rapa ed emulsione d'Arancia  
Il Flauto di Salmone nobile affumicato al legno di Ciliegio  
La Mousse di Philadelphia all'Erbetta Cipollina

### *Primi*

La Cupoletta di Riso San Giorgio al profumo di Mazara  
Julienne di Lime e Salsa alla Rucoletta

I rettangoli di Cernia in Vellutata di Zucca rossa  
Pioggerellina di Amaretti

### *Secondi*

La darna di Pesce azzurro in mantello di Pistacchi di Bronte  
Le code di Gambero imperiale in Pasta Kataifi  
Lo Scrigno di Carote e Patate novelle

### *Dessert*

La Bavarese alla Fragola su Genoise al Cioccolato

Acqua minerale  
Vino Bianco di Valledolmo Castellucci Miano  
Brut Castellucci Miano

*1 Gennaio 2019*  
*Light Lunch*

*Al Tonno Pinna Gialla affumicato su Valeriana ed Ananas*  
*Le Sarde locali all'Uvetta Sultanina ed Aceto di Vino*  
*L'insalatina di Piovra del Mediterraneo Olio e Limone*

\*\*\*\*\*

*I Garganelli di Pasta all'uovo alla Corallo Verde*  
*con Crema di Spinaci e Crostacei*

\*\*\*\*\*

*Al Turbante di Branzino al Pane Filicudiano*  
*Al Boccconcino di Cristallina al Profumo di Mare*  
*La Piramide di Ortaggi alla griglia*

\*\*\*\*\*

*La Torta Cassata con Ricotta di Pecora*

\*\*\*\*\*



CEFALÙ SEA PALACE

★★★★L



VICTORIAPALACE  
HOTEL CEFALÙ