

Battuto di gambero con ricotta di vacca modicana e succo di carote alla soia.

Sfinciuneddu con pomodorini di Vittoria e acciughe di Sciacca.

Riso Riserva San Massimo alle cozze, provola dei Nebrodi e cime di rapa.

Lasagna fresca alle sarde, gratinata al forno con zafferano e mandorle.

Ricciola cotta in olio affumicato, patate, cipolline borrettane e salsa messinese.

Maialino farcito di sanapo e frutta secca, lenticchie della tradizione e olio al rosmarino.

Tartina di frolla al limone di Siracusa IGP.

Il panettone artigianale di Bottone con la nostra crema al mascarpone, arancia e Marsala.



85,00€

Bevande incluse

note:

Preghiamo i nostri affezionati clienti di prenotare con anticipo i posti per il cenone, causa numero limitato di quest'ultimi.

info:

0932.1836006-0932.916034
www.josephmicieli.it
follow us on:  



in collaborazione con
Feudo Principi di Butera

31 dicembre

Ce mo me di san sil ves tro