

San Francesco
al monte
Art Hotel

Vigilia di Natale

Cake di crostacei con scarola liquida, stick di sedano rapa marinato alla birra e ginepro con maionese alle olive nere

Maccheroncino al pettine con ragù leggero di scorfano di fondale e calamaretti fritti con olio di prezzemolo francese e pinoli tostati

Schiacciata di patate calda al camino con gamberi rossi, riccioli di seppia ai carboni con salsa di limone, pepe nero ed aglio fermentato

Scomposto cremoso di mela verde con ricotta di pecora e pistacchio di Bronte su zuppetta di salsa inglese

