



## Capodanno 2019

### *Il nostro Cenone di San Silvestro*

Il bianco frizzante con  
il baccalà e le verdure in tempura

La vellutata di fagioli “Cosaruciario di Scicli” 🌻 con le cozze,  
le capesante ed i gamberi di Mazara

Il polpo grigliato su macco di fave di Leonforte 🌻  
al finocchietto selvatico

Il riso Acquerello con l’astice e la burrata di Andria

I ravioli al nero di seppia, fatti in casa,  
con ripieno di calamari al fumetto cremoso di cernia

Il dentice in crosta di patate bio e tartufo delle Langhe  
su mousse di topinambur

Il crumble alle mele dell’Etna 🌻, mandorle di Noto 🌻 e cannella

Il cotechino con le lenticchie di Villalba 🌻

Il panettone artigianale Fiasconaro di Castelbuono

*Bianco frizzante Az.agr.Possente – Bahira (zibibbo e inzolia)* 🌻  
*Vino bianco Az. agr. Vivera – A’ Mami (carricante e chardonnay)* 🌻  
*Spumante brut Feudo di Santa Tresa - Il frappato-Metodo Charmat* 🌻

€ 100,00 per persona

Menu Bambini (fino a 12 anni) € 60,00

🌻 Presidio Slow Food  
🌻 Vino Biologico



Ristorante **Aquadelferro**  
Tel 0957633735  
e-mail: [info@santacaterinahotel.com](mailto:info@santacaterinahotel.com)