



Grand Hotel et Des Palmes  
PALERMO

# Cenone di Capodanno

## **Aperitivo di benvenuto**

Ostriche Gillardau e gelé di lime e timo  
Canapè cotti e crudi  
Polpo alla brace e mayo di cipolla

## **Antipasto**

Coda di astice al vapore con carciofo nostrano alla brace,  
mayo di avocado al limone

## **Primi**

Cappellaccio di pasta all'uovo al ripieno di cicoria selvatica e  
Tuma persa, mantecato al burro nocciola con  
crema di rucola e pesto di datterino giallo  
Risotto Acquerello con polpa di pagro marinato al té ai frutti rossi,  
gel al mandarino tardivo e salicornia

## **Secondi**

Darna di dentice in crosta di zucchine su salsa allo zafferano, gel  
di limone, schiaccia di patata ortolana al timo e limone  
Lombo di vitellina da latte al ripieno di funghi porcini,  
brunoise di verdure e caciotta affumicata,  
verdura di stagione al salto all'aglio nero fermentato.

## **Dessert**

Mousse al cioccolato bianco con di gelé ai lamponi e foglia d'oro

## ***Alla mezzanotte***

Panettone e Pandoro  
Finger di lenticchie e cotechino