



*Caryn Towner*

***San Silvestro 2024***

*Acqua  
Coperto  
Brindisi finale*

*€290 p.p*

*Beverage escluso*



*Snack di benvenuto*

***“Mangia e bevi”***

Ostrica croccante, brodo di funghi e miso

***“Carpaccio di capesante”***

Cavolfiore, champagne e caviale

***“Tortelli”***

Astice, broccoli, pompelmo e *beurre blanc*

***“Wagyu di mare”***

Salsa alla mugnaia, aglio dolce, datterino giallo in conserva e olive

***“Asina Ragusana”***

Filetto d'asina dry Age al BBQ, bernese al burro nocciola e salsa pèriguex al tartufo

***“Pre dessert”***

***“Mont blanc”***

Vaniglia, castagne e mirtilli

***“Cotechino di maiale”***

Glassato con lenticchie di Ustica



*Giuseppe Tomasi*

***San Silvestro 2024***

*Water*  
*Cover charge*  
*Final toast*

*€290 p.p*

*Beverages excluded*



***“Appetizer”***

***“Mangia e bevi”***

Crispy Oyster, miso broth and mushrooms

***“Scallop Carpaccio”***

Cauliflower , champagne sauce and caviar

***“Tortelli”***

Lobster, broccoli, grapefruit and *beurre blanc*

***“Wagyu di mare”***

Mugnaia style, sweet garlic, yellow cherry tomatoes confits and olives

***“Donkey Ragusana”***

Donkey dry age with hazelnuts bearnaise sauce and truffle

***“Pre dessert”***

***“Mont blanc”***

Vanilla, chestnuts and blueberries

***“Cotechino pork”***

Glazed with Ustica lentils