



Notte di Capodanno, 31 dicembre 2017
Inizio ore 20.30

Menù "Cenone"

Amuse Bouche

L'ostrica con emulsione al verdello

Antipasti

Il polpo di scoglio glassato al miele di carrubo su crema di humus al profumo di tartufo



L'astice scottato alla menta peperita con caviale di melanzane violetta su crema di zucca gialla

Primi

Il fagotto di pasta farcito con funghi porcini, tartufo nero su vellutata di porro e perlage di olio



Gli "ziti" freschi di grano duro con coulis di ciliegino e sarde agli agrumi

Secondi

Il filetto di maialino nero in crosta di pistacchio crema di broccolo nero e funghi chiodini all'agro

Frutta e Dolce

La tagliata di melone gialletto e sorbetto al bergamotto



Il macallè di crema di ricotta su croccante di mandorla d'Avola e coulis di fichi d'india

Il Donnafugata Golf Resort & Spa è lieto di accogliere il 2018 presso il Salone delle Feste e celebrare con gli ospiti il nuovo anno secondo tradizione. Intrattenimento musicale a cura degli "Svitols" e ballo sino a tarda sera.

Champagne 

Il cotechino con lenticchie • Il pandoro ed il panettone artigianali con le sue salse

Selezione di vini

Vino bianco: Palmento Costanzo "Mofete Bianco" - Vino rosso: Palmento Costanzo "Mofete Rosso"

€ 110,00

per persona, acqua minerale, vini ed iva inclusa

N.B. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione

Donnafugata Golf Resort & SPA · Contrada Piombo, 97100, Ragusa (RG)

Tel. +39 0932 914 200 · info@donnafugatagolfresort.com · www.donnafugatagolfresort.com