



il Carrubo

RISTORANTE

Notte di Capodanno, 31 dicembre 2017
Inizio ore 20.30

Menù "Gran Cenone"

Amuse Bouche

Il croccante di cernia in agrodolce e cialda di tapioca al nero di seppia

Antipasti

L'uovo morbido di gallina "Moroseta" ripieno con mousse di formaggio morbido e lamelle di tartufo bianco



L'aragosta affumicata con corteccia di ciliegio, emulsione di ostrica, pan brioches tostato e caviale di acciughe

Primi

Il pacchero fresco di grano duro con scampi marinati agli agrumi e ricotta con spuma di bisque e gamberone rosso laccato al cardamomo



Il raviolo farcito con crema pasticcera salata e fasolare, valve di frutti di mare su vellutata di crostacei

Secondi

Lo stoccafisso incappucciato di funghi porcini su crema di ragusano DOP, sanapo all'aglio nero e caviale Amur



Intermezzo al melograno



Il Guancialetto di manzo Ibleo al ginepro e cannella con crema di topinambur e cipolla di Giarratana arrostita

Frutta e Dolce

La tagliata di cachi e Carrubello (liquore di carrubo)



Il savarin al cioccolato modicano con cremoso al gianduia, croccante di pistacchio caramellato e ... sorpresa dello chef

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: Casa di Grazia "Zahara" - Vino rosso: Casa di Grazia "Victorya"

€ 150,00

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