

31 DICEMBRE

TASTING MENU E CHAMPAGNE PAIRING

Amuse bouche

Cappuccino di broccoli siciliani
con gambero rosso di Mazara del Vallo e caviale

Antipasto

Baccalà, crema di carciofi e polvere di liquirizia

Primi

Raviolo aperto con insalatina di mare tiepida,
aria alle vongole e provola affumicata

Plin ripieni di guancia di vitello alla birra,
funghi selvatici e tartufo nero siciliano

Secondo

Filetto di maialino Mangalitza alle mele dell'Etna, purea di castagne,
foglie verdi al vapore e spuma di Tuma Persa

Pre-Dessert

Gelato ai funghi porcini

Dessert

Mousse al cioccolato fondente,
cuore di lampone, soffice alla nocciola e menta

Zampone e lenticchie

Panettone artigianale farcito con crema pasticcera

Il menu include :

Champagne Pairing 5 Calici

**STEINBRÜCK CUVÉE BRUT TRADITION
STEINBRÜCK CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS
PAUL LOUIS MARTIN CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS
STEINBRÜCK CUVÉE LES ETOILES DE LA GASTRONOMIE CŒUR DE ROSÉ
STEINBRÜCK CUVÉE ANNIVERSAIRE 2010**

Acqua Panna/San Pellegrino

Al costo a persona di €330,00

**NEW YEAR'S EVE
TASTING MENU AND CHAMPAGNE PAIRING**

Amuse bouche

Cappuccino of Sicilian broccoli
with red prawn from Mazara del Vallo and caviar

Starter

Cod, artichoke cream and licorice powder

Pasta

Open ravioli with warm sea salad,
clams foam and smoked provola cheese

Plin stuffed with beer and calf's cheeks,
wild mushrooms and sicilian black truffle

Main Course

Fillet of Mangalitza piglet with apples from Etna, chestnut puree,
steamed green leaves and Tuma Persa cheese foam

Pre-Dessert

Porcini mushroom ice cream

Dessert

Dark chocolate mousse,
Raspberry heart, hazelnut and mint

Zampone and Lentils

Hand-made Panettone stuffed with custard cream

The menu includes :
Champagne Pairing 5 Glasses

**STEINBRÜCK CUVÉE BRUT TRADITION
STEINBRÜCK CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS
PAUL LOUIS MARTIN CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS
STEINBRÜCK CUVÉE LES ETOILES DE LA GASTRONOMIE CŒUR DE ROSÉ
STEINBRÜCK CUVÉE ANNIVERSAIRE 2010**

Still/Sparkling Water

At the cost per person of €330,00

**MENU DU NOUVEL AN
ET ACCOMPAGNEMENT DE CHAMPAGNE**

Amuse bouche

Cappuccino de brocolis siciliens
avec crevette rouge de Mazara del Vallo et caviar

Entrée

Morue, crème d'artichauts et poudre de réglisse

Pâte

Ravioli ouvert avec salade de mer tiède,
air aux palourdes et fromage provola fumé

Plin garnis de joues de veau à la bière,
champignons sauvages et truffe noire sicilienne

Plat Principal

Filet de porc Mangalitza aux pommes de l'Etna, purée de châtaignes,
feuilles vertes à la vapeur et mousse de fromage Tuma Persa

Pre-Dessert

Glace aux cèpes

Dessert

Mousse au chocolat noir,
Cœur de framboise, noisette et menthe

Zampone et Lentilles

Panettone artisanal farcie avec crème pâtissière

Le menu inclut :

Champagne Pairing 5 Verres

**STEINBRÜCK CUVÉE BRUT TRADITION
STEINBRÜCK CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS
PAUL LOUIS MARTIN CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS
STEINBRÜCK CUVÉE LES ETOILES DE LA GASTRONOMIE CŒUR DE ROSÉ
STEINBRÜCK CUVÉE ANNIVERSAIRE 2010**

Eau plate /pétillante

Au prix de €330,00 par personne

31 DICIEMBRE

TASTING MENU Y CHAMPAGNE PAIRING

Amuse bouche

Cappuccino de broccoletti sicilianos
con langostino rojo de Mazara del Vallo y caviar

Entrante

Bacalao, crema de alcachofas y polvo de regaliz

Pasta

Ravioli abierto con ensalada de mar tibia,
aire de almejas y provola ahumado

Plin rellenos de mejillas de ternera con cerveza,
setas silvestres y trufa negra siciliana

Plato Principale

Filete de cerdo Mangalitzza con manzanas de l'Etna, puré de castañas,
hojas verdes al vapor y espuma de queso Tuma Persa

Pre-Postre

Helado de setas

Postre

Mousse de chocolate negro,
Corazón de frambuesa, suave de avellana y menta

Cochinillos y Lentejas

Panettone artesanal relleno de crema pastelera

El menu ofrece :

Champagne Pairing 5 Copas

**STEINBRÜCK CUVÉE BRUT TRADITION
STEINBRÜCK CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS
PAUL LOUIS MARTIN CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS
STEINBRÜCK CUVÉE LES ETOILES DE LA GASTRONOMIE CŒUR DE ROSÉ
STEINBRÜCK CUVÉE ANNIVERSAIRE 2010**

Agua con o sin gas

Al coste por persona de €330,00

Menü für das neue Jahr und Champagne Pairing

Amuse bouche

Cappuccino mit sizilianischen Broccoletti
mit Rote Gamele aus Mazara del Vallo und Kaviar

Vorspeise

Kabeljau, Artischockencreme und Süsslikörpulver

Paste

Ravioli offen mit lauwarmem Meersalat,
Vongole-Luft und geräucherte Provola

Plin gefüllt mit Kalbfleisch-Bierbacken,
Wildpilzen und sizilianische schwarze Trüffel

Hauptgang

Schweinsfilet Mangalitza mit Äpfeln des Etna, Marronienmus,
gedämpfte grüne Blätter und Schaum aus Tuma Persa Käse

Pre-Nachtisch

Eiscreme mit Steinpilzen

Nachtisch

Mousse au chocolat noir,
Himbeerherz, Haselnuss-Minze

Zampone und Linsen

Handwerklich Panettone gefüllt mit Rahm

Das Menü beinhaltet :
Champagne Pairing 5 Gläser

**STEINBRÜCK CUVÉE BRUT TRADITION
STEINBRÜCK CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS
PAUL LOUIS MARTIN CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS
STEINBRÜCK CUVÉE LES ETOILES DE LA GASTRONOMIE CŒUR DE ROSÉ
STEINBRÜCK CUVÉE ANNIVERSAIRE 2010**

Sprudelwasser & Mineralwasser

für die Kosten pro Person €330,00