



GRAND HOTEL VILLA IGIEA SPARKLING DINNER



Aperitivo di benvenuto a passaggio

*Cannolo croccante con mousse di caponata e mandorle
Gelato ai ricci di mare e cialdina di pane soffiata
Raviolo aperto di seppia con gambero rosso e caviale
Tocchetto di tonno pinna gialla con bottarga e cipolla rossa in agro*
STEINBRÜCK CUVÉE BRUT TRADITION MAGNUM



Amuse-bouche

Finto baccello di piselli
CHAMPAGNE STEINBRÜCK CUVÉE BLANC DE NOIRS

Antipasti / Starters

La nostra parmigiana di melanzane
Filetto di sgombro affumicato in insalata Pantasca
CHAMPAGNE STEINBRÜCK CUVÉE BLANC DE NOIRS

Primo / First course

Ravioli fondenti di sarde e finocchietto selvatico con crumble di pane di Tumminia
CHAMPAGNE PAUL LOUIS MARTIN GRAND CRU BOUZY CUVÉE BLANC DE NOIRS

Secondi / Main dishes

Triglia a beccafico, crudo di scampi e salicornia
CHAMPAGNE PAUL LOUIS MARTIN GRAND CRU BOUZY CUVÉE BLANC DE NOIRS
Piccione in dolce cottura con purea di mela cotogna, pinoli e chinotto
CHAMPAGNE STEINBRÜCK LES ETOILES DE LA GASTRONOMIE 2006

Pre-dessert

Pera e rhum
CHAMPAGNE VIEILLE FRANCE CUVÉE ROSÈ MAGNUM

Dessert

bavarese al pistacchio, soffice di ricotta e cannella
CHAMPAGNE VIEILLE FRANCE CUVÉE ROSÈ MAGNUM