

*Hotel Capo Rossello*  
*AGRIGENTO MARE-REALMONTE*  
*Cenone di Sansilvestro*

*A p e r i t i v o   d e l l a   c a s a*

*A n t i p a s t i*

*Carpaccio di spada e gamberoni su letto di mistichezza di verdura e lamelle di carciofi  
E finocchietto fresco con emulsione di agrumi insaporito ai ricci di mare*

*P r i m i   P i a t t i*

*Perle di riso con zucca e crostacei innaffiate allo champagne  
Trofie con salsa di cernia e crema di zucchine con pomodoro fresco*

*S e c o n d i   P i a t t i*

*Filetto di tonno rosso in crosta di sesamo e papavero con vellutata di melanzane e  
code di gamberoni*

*C o n t o r n o*

*Cous Cous di verdura*

*Semifreddo alle mandorle*

*1) buffet con frutta di stagione panettone e tanta allegria*

*2) buffet    Lenticche cotechino spumante*