



wood
RESTAURANT
Christmas at home

Tarte tatin di barbabietola alla brace,
salsa al tartufo, scalogno agro e cavolo nero

Tonno di coniglio, peperoni piquillo alla fiamma,
maionese alla colatura di alici di Sciacca

Lasagna della tradizione al cappone di Morozzo,
fonduta di provolone del Monaco ,
verza e fondo di tre carni

Tacchinella nera ripiena di noci, castagne e prugne, salsa morello
cherry, patate fondenti al guanciale di mangalica

Biancomangiare al cioccolato bianco, mandorla
e clementine alla fava tonka

La pagnotta con lievito madre e farina percisacchi macinata
a pietra

€ 48.00 pp



wood

RESTAURANT

Christmas at home

Tarte tatin di barbabietola alla brace, dressing al lampone,
caviale d'aringa e fresco di formaggio di capra girgentana

Sashimi di ricciola, affumicata e marinata alle erbe.
maionese al lime, puntarelle e tarassaco

Pappardelle al gratin ripiene di baccalà mantecato,
pomodorino giallo invernale e crumble di patanegra

Ombrina d'amo, guazzetto bianco di molluschi alloro e zenzero e
mela cotogna con sedano rapa fondente
alle olive nocellara

Biancomangiare al cioccolato bianco, mandorla
e clementine alla fava tonka

La pagnotta con lievito madre e farina percisacchi macinata
a pietra

€ 48.00 pp

The background is a dark, textured surface with several Christmas ornaments. On the left, there are several black and silver ornaments. On the right, there are two gold ornaments, one plain and one with a decorative pattern. The text is centered and written in a mix of elegant serif and cursive fonts.

wood

RESTAURANT

Christmas at home

Tarte tatin di barbabietola alla brace,
vinaigrette al lampone,
cavolo nero e fresco di capra girgentana

Soupe a l'onion con cipolla di Montoro
e gratin di ragusano

Pappardella sottobosco con funghi, spinaci, ribes e fonduta al
tartufo e provolone del monaco

Arrosto di sedano rapa cotto sotto sale, con patate fondenti alla
mela cotogna e nocciole ,

Biancomangiare al cioccolato bianco, mandorla
e clementine allafava tonka

La pagnotta con lievito madre e farina percisacchi macinata
a pietra

€ 48.00 pp