

Taormina Sicilian Cuisine

Holiday Menu 2018

\$120.00pp

(Dinner service on 12/24, 12/25, 12/31 and 01/01)

Inizia

“Ottimo salmone”

Sous vide king salmon with sea urchin cream finished with Osetra caviar

とろけるキングサーモンの低温ローストとキャビア ウニのクリームと共に

Antipasto

“Carpaccio”

Main lobster and Hokkaido scallop carpaccio with a house-made truffle vinaigrette

メインロブスターと北海道ホタテのカルパッチョ トリュフのビネグレット

Primo

“Cacio e pepe al tartufo”

Bucatini with grana padano and pepper with seasonal fresh black truffle

カチョ エ ペペ

Secondo

“Filetto di manzo”

USDA Prime tenderloin with balsamic reduction

最高級牛フィレ肉のグリル

Dolce

“Pistachio Bronte”

Pistachio and chocolate mousse with strawberry sauce

ブロンテ村のピスタチオとチョコレートのムース ストロベリーソース