

BUATTA

CUCINA POPOLANA

PALERMO

CENONE DI CAPODANNO NEW YEAR'S EVE 2022

ANTIPASTI

CARPACCIO DI CERNIA, SALICORNIA E GELEÈ DI TAROCCO ROSSO
GROUPE CARPACCIO, GLASSWORT AND RED ORANGE JELLY

LUMACHE MADONITE, TOPINAMBUR, FINFERLI, CROSTINO CON BURRO FRANCESE E CAVIALE DI LUMACA
"MADONITE" SNAILS, TOPINAMBUR, "FINFERLI" MUSHROOMS, CROUTON WITH FRENCH BUTTER AND SNAILS CAVIAR

BACCALÀ COTTO A BASSA TEMPERATURA CON ACQUA DI POMODORO E CAPPERI DI USTICA
COD COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH TOMATO WATER AND USTICA CAPERS

PRIMI

TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO CON CARDONCELLI DI GERACI SICULA
TAGLIATELLE PASTA WITH "CARDONCELLI" MUSHROOMS FROM GERACI SICULA

MINISTRA DI CROSTACEI
SHELLFISH SOUP

SECONDI

RICCIOLA DI FONDO, RAPA ROSSA E MIREPOIX DI VERDURE
AMBERJACK, BEETROOT AND VEGETABLE MIREPOIX

COTECHINO ARTIGIANALE E LENTICCHIE NERE ENNESI
ARTISAN COTECHINO AND BLACK LENTILS FROM ENNA

DOLCI

DSSERT DI SAN SILVESTRO
NEW YEAR'S EVE DESSERT

BRINDISI AL NUOVO ANNO 

PREZZO MENU EURO 85 PP (VINI E BEVANDE ESCLUSE)

(ACQUA, SERVIZIO E IVA INCLUSO)

INFO&RESERVATIONS  +39 091 322378 INFO@BUATTAPALERMO.IT

WWW.BUATTAPALERMO.IT | VIA VITTORIO EMANUELE 176 | PALERMO | SICILIA