



HOTEL
ROYAL
BISSOLATI
★ ★ ★ ★

Christmas MENÙ

ANTIPASTI

Amuse-bouche dello chef

Carpaccio di spada affumicato con bouquet di insalata, salsa yuzu e pomodori essiccati

.....

PRIMA PORTATA

Lasagnetta di frutti di mare con salsa al nero di seppia

.....

SECONDA PORTATA

Coda di rospo alla piastra con crema all'aglio nero, verdure croccanti e salsa al burro

.....

DESSERT

Mousse al cioccolato bianco con crema al pistacchio e nocciole pralinate

STARTERS

Chef's amuse-bouche

Smoked swordfish carpaccio with lettuce bouquet, yuzu sauce and dried tomatoes

.....

FIRST COURSE

Seafood mini lasagna with squid ink sauce

.....

MAIN COURSE

Grilled monkfish with black garlic cream, crispy vegetables and butter sauce

.....

DESSERT

White chocolate mousse with pistachio cream and praline hazelnuts

Prezzo 110€ a persona.
Il prezzo, oltre al menù, comprende 1 flute di prosecco e un Pandoro della tradizione italiana.
Bevande escluse.

Price 110€ per person.
The price includes the menù, 1 flute of prosecco and a traditional Italian Pandoro.
Drinks not included.



2025

MENU

New Year's Eve 2025



ANTIPASTO

Amuse-bouche dello chef
Tartare di tonno rosso con avocado, lime, cipolla e biscotto salato
Carpaccio di manzo marinato con rucola, scaglie di Parmigiano e tartufo

STARTERS

Chef's amuse-bouche
Bluefin tuna tartare with avocado, lime, onion and savory cookie
Marinated beef carpaccio with arugula, Parmesan flakes and truffle

PRIMA PORTATA

Risotto con gamberi di Mazara del Vallo, fiori di zucca disidratati e prosecco
Ravioli ripieni di ricotta e pere con burro, pepe nero e nocciole tostate

FIRST COURSE

Risotto with Mazara del Vallo shrimp, dehydrated zucchini flowers and Prosecco
Ravioli filled with ricotta and pears with butter, black pepper and toasted hazelnuts

SECONDA PORTATA

Trancio di rana pescatrice servito con carote glassate e mandorle in scaglie
Carré di agnello in crosta di erbe aromatiche con purea di patate viola

SECOND COURSE

Sliced monkfish served with glazed carrots and almond flakes
Lamb loin in herb crust with violet mashed potatoes

DESSERT

Semifreddo al pistacchio con salsa al caramello salato, granella di pistacchio e lingue di gatto
Pandoro e Panettone

DESSERT

Pistachio parfait with salted caramel sauce, chopped pistachio and cat's tongue biscuits
Pandoro and Panettone

A MEZZANOTTE

Come da tradizione:
cotechino con le lenticchie e brindisi di mezzanotte

AT MIDNIGHT

Traditionally:
cotechino sausage with lentils and midnight toast



Prezzo 280€ a persona.
Bevande escluse.

Price 280€ per person.
Drinks not included.

