

Menu di Natale

Aperitivo

Baccalà alla ghiotta

Cardo fritto in tempura e gambero di Mazara

Gelatina al Bloody Mary, uova di lompo e tuorlo d'uovo
affumicato

Polpo scottato con cardoncelli, lardo di colonnata e pistacchio

Tartare di tonno, pere e cannella

Prezzo per menu: EUR 40 Prosecco Incluso

Informazioni e prenotazioni: +39 0942625202 | nhcollectiontaormina@nhcollection.com



NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS

Menu di Natale

Antipasto

Carpaccio di vitello in osmosi con erbe di campo e citronette di arance mandarino

Primo

Ravioli ripieni di stracotto al nero d'Avola, bufala affumicata e cardoncelli

Secondo

Filetto di maialino nero laccato con miele, carciofo marinato in salsa ponzu e caponata

Dolce

Ricotta di bufala, pere spadellate, cremoso al cioccolato, spugna di pandoro e croccante alle noci

Prezzo per menu: EUR 75 Bevande Escluse

Informazioni e prenotazioni: +39 0942625202 | nhcollectiontaormina@nh-collection.com



NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS

Menu di Natale

Antipasto

Ricciola marinata alla barbabietola, lampone ghiacciato,
yogurt e lime

Primo

Paccheri di pasta fresca con zucca rossa, scampi e puntarelle
saltate con burro acido

Secondo

Spigola di mare farcita agli spinaci nella sua crema, olio al
prezzemolo ed emulsione alla polpa di ricci

Dolce

Ricotta di bufala, pere spadellate, cremoso al cioccolato, spugna di
pandoro e croccante alle noci

Prezzo per menu: EUR 80 Bevande Escluse

Informazioni e prenotazioni: +39 0942625202 | nhcollectiontaormina@nh-collection.com



NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS



Christmas Menu

Aperitif

Cod «alla ghiotta»

Fried cardoon tempura and Mazara prawns

Bloody Mary jelly, lumpfish roe, and smoked egg yolk

Sea-seared octopus with king trumpet mushrooms, Colonnata lard, and pistachios

Tuna tartare, pears and cinnamon

Price per menu: EUR 40 Prosecco Included

Information and reservations: +39 0942625202 | nhcollectiontaormina@nh-collection.com



NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS



Christmas Menu

Appetizer

Veal carpaccio in osmosis with wild herbs and mandarin orange citronette

First Course

Ravioli filled with Nero d'Avola stew, smoked buffalo mozzarella and king trumpet mushrooms

Main Course

Honey-glazed black pork fillet, marinated artichoke in ponzu sauce and caponata

Desserts

Buffalo ricotta, sautéed pears, chocolate cream, pandoro sponge and walnut brittle

Price per menu: EUR 75 Beverages Excluded

Information and reservations: +39 0942625202 | nhcollectiontaormina@nh-collection.com



NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS



Christmas Menu

Appetizer

Beetroot-marinated amberjack, frozen raspberry, yogurt and lime

First Course

Fresh pacchero pasta with red squash, scampi and puntarelle sautéed in sour butter

Main Course

Sea bass stuffed with spinach in its own cream, parsley oil and a sea urchin emulsion

Dessert

Buffalo ricotta, sautéed pears, chocolate cream, pandoro sponge, and walnut brittle

Price per menu: EUR 80 Beverages Excluded

Information and reservations: +39 0942625202 | nhcollectiontaormina@nh-collection.com



NH COLLECTION
HOTELS & RESORTS