



MICHELIN  
2025

MEC  
Restaurant



Calvisius®  
CAVIAR

CALVISIUS CAVIAR & CHAMPAGNE NIGHT

31 MAGGIO 2025

### Aperitivo

Canapés al burro montato, uovo e caviale  
Gambero gobbetto di Sciacca, spuma di patate e caviale  
Tartelletta con piselli, caviale e lime

### Amuse Bouche

Pennette di mango, crudo di dentice, acqua di fragole fermentata e caviale

### Antipasti

Calamaro, mandorle, gel di favette e caviale

Seppia, cuore di gambero, bisque di crostacei, caviale e sale di Petralia

### Primo

Riso Carnaroli Gallo Extra,  
limone verdello di Marineo, ostriche Daniel Sorlut, caviale e Gin

### Secondo

Pomodoro cuore di bue fermentato, maionese vegetale,  
sgombro affumicato, caviale e croccante di Tumminia

### Pre-Dessert

Insalata di frutta, sorbetto al limone e caviale

### Dessert

Mousse al cioccolato fondente 72%, cuore di mango,  
mini torta caprese, gelato al frutto della passione e caviale

## 5 CHAMPAGNE IN DEGUSTAZIONE

ACQUA PANNA/SAN PELLEGRINO

Al costo a persona di €300,00



**MEC**  
Restaurant



*Calvisius*<sup>®</sup>

CALVISIUS CAVIAR & CHAMPAGNE NIGHT  
MAY 31ST, 2025

### **Aperitif**

Canapés with whipped butter, egg and caviar  
Sciacca shrimp, potato foam and caviar  
Tartelletta with peas, caviar and lime

### **Amuse Bouche**

Mango “pennette”, raw snapper, fermented strawberry water and caviar

### **Starters**

Squid, almonds, bean gel and caviar

Cuttlefish, shrimp, crustaceans bisque, caviar and salt of Petralia

### **Rice**

Carnaroli Gallo extra rice,  
“verdello” lemon from Marineo, Daniel Sorlut oysters, caviar and Gin

### **Main Course**

Fermented "cuore di bue" tomato, vegetable mayonnaise,  
smoked mackerel, caviar and Tumminia crumble

### **Pre-Dessert**

Fruit salad, lemon sorbet and caviar

### **Dessert**

72% dark chocolate mousse, mango heart,  
mini caprese cake, passion fruit ice cream and caviar

## **5 CHAMPAGNE TASTING**

**STILL/SPARKLING WATER**

€300,00 price per person



**MEC**  
Restaurant



**Calvisius®**  
CAVIAR

**CALVISIUS CAVIAR & CHAMPAGNE NUIT**

**31 MAI 2025**

### **Aperitif**

Canapés au beurre fouetté, œuf et caviar  
Crevette de Sciacca, mousse de pomme de terre et caviar  
Tartellette aux petits pois, caviar et citron vert

### **Amuse Bouche**

“Pennette” de mangue, crue de vivaneau, eau de fraise fermentée et caviar

### **Entrées**

Calamar, amandes, gel de fève et caviar

Seiche, cœur de crevette, bisque de crustacés, caviar et sel de Petralia

### **Riz**

Riz Carnaroli Gallo Extra, citron vert de Marineo, huîtres Daniel Sorlut, caviar et Gin

### **Plat Principal**

Tomate "cœur de bœuf" fermentée, mayonnaise végétale,  
maquereau fumé, caviar et croquant de Tumminia

### **Pre-Dessert**

Salade de fruits, sorbet citron et caviar

### **Dessert**

Mousse au chocolat noir 72%, cœur de mangue,  
mini gâteau caprese, glace fruit de la passion et caviar

## **5 CHAMPAGNE EN DÉGUSTATION**

**EAU PLATE/PÉTILLANTE**

Au prix par personne de €300,00



**MEC**  
Restaurant



**Calvisius®**  
CAVIAR

**CALVISIUS CAVIAR & CHAMPAGNE NIGHT**  
**31 DE MAYO DE 2025**

### **Aperitif**

Canapés con mantequilla, huevo y caviar  
Camarón de Sciacca, espuma de patata y caviar  
Tartaleta con guisantes, caviar y lima

### **Amuse Bouche**

“Pennette” de mango, crudo de pargo, agua fermentada de fresa y caviar

### **Entrantes**

Calamar, almendra, gel de habas y caviar

Sepia , camarón, bisque de crustáceos, caviar y sal de Petralia

### **Arroz**

Arroz Carnaroli Gallo Extra, limón verde de Marineo, ostras Daniel Sorlut, Caviar y Gin

### **Plato Principale**

Tomate "corazón de buey" fermentado, mayonesa vegetal,  
caballa ahumada, caviar y crujiente de Tumminia

### **Pre-Postre**

Ensalada de frutas, sorbete de limón y caviar

### **Postre**

Mousse de chocolate negro 72%, corazón de mango,  
mini tarta caprese, helado de maracuyá y caviar

## **5 CHAMPAGNE EN DEGUSTACIONE**

### **AGUA NATURAL Y ESPUMOSA**

Al costo por persona de €300,00



**MEC**  
Restaurant



**Calvisius®**  
CAVIAR

**CALVISIUS CAVIAR & CHAMPAGNE NIGHT**  
**31. MAI 2025**

### **Aperitif**

Canapés mit Butter, Ei und Kaviar  
Sciacca-Languste, Kartoffelschäume und Kaviar  
Tartellette mit Erbsen, Kaviar und Limette

### **Amuse Bouche**

Mango-Pennette, rohe Schnapper, fermentiertes Erdbeerwasser und Kaviar

### **Vorspeisen**

Tintenfisch, Mandel, Bohnengel und Kaviar

Sepia, Crevetten, Krustentiersuppe, Kaviar und Salz von Petralia

### **Reis**

Carnaroli Reis Extra Gallo, Marineo Zitrone, Daniel Sorlut Austern, kaviar und Gin

### **Hauptgang**

Gegorene Tomaten "Cuore di Bue", pflanzliche Mayonnaise,  
geräucherte Makrele, Kaviar und Tumminia-Krokant

### **Pre-Nachtisch**

Obstsalat, Zitronensorbet und Kaviar

### **Nachtisch**

72% dunkle Schokoladenmousse, Mangoherz,  
Mini-Caprese-Kuchen, Passionsfruchteis und Kaviar

**5 CHAMPAGNE ZUR VERKOSTUNG**  
**SPRUDELWASSER & MINERALWASSER**

Preis pro Person €300,00