MICHELIN 2024 | MEC Restaurant

14/02/2026

Amuse Bouche

A cura dello Chef

Antipasto

Carciofo, uovo marinato, salsa olandese e tartufo siciliano

Primo

Mezze Candele con ragù vegetale, fondo di porri e ceci

Secondo

Filetto di Triglia, puré di fagioli bianchi e agrumi di casa nostra

Dessert

Meringa al lampone, cioccolato fondente e foglia d'oro

Dolci Coccole dello Chef

€220,00 p.p.

Incluso:

Calice di Bollicina di Benvenuto
Wine Pairing 3 calici
Acqua

1 Rosa Rossa a Coppia

MICHELIN 2024 | MEC Restaurant

14/02/2026

Amuse Bouche

By the Chef

Starter

Artichoke, marinated egg, hollandaise sauce and sicilian truffle

Pasta

Mezze Candele Pasta with vegetable ragù, leek sauce and chickpeas

Main Course

Red mullet fillet, white bean puree and local citrus fruits

Dessert

Raspberry meringue, dark chocolate, and gold leaf

Sweet Cuddles

€220,00 p.p.

Included:

Welcome Glass of Sparkling Wine
3 Glasses Wine Pairing
Water

1 Red rose per couple

MICHELIN 2024 | MEC Restaurant

14/02/2026

Amuse Bouche

Par le Chef

Entrée

Artichaut, œuf mariné, sauce hollandaise et truffes sicilienne

Pâte

Mezze Candele pâte aux ragoût de légumes, fond de poireaux et pois chiches

Plat Principal

Filet de rouget, purée de haricots blancs et agrumes de la maison

Dessert

Meringue à la framboise, chocolat noir et feuille d'or

Câlin Final

€220,00 p.p.

Inclus:

Verre de Bienvenue
Dégustation de Vin 3 Calices
Eau

1 Rose rouge par couple

MICHELIN 2024 | MEC Restaurant

14/02/2026

Amuse Bouche

Por el Chef

Entrante

Alcachofa, huevo marinado, salsa holandesa y trufa siciliana

Pasta

Mezze Candele pasta con ragú vegetal, fondo de puerros y garbanzosn

Plato Principale

Filete de salmonete, puré de frijoles blancos y cítricos de nuestra casa

Postre

Merengue de frambuesa, chocolate negro y hoja de oro

Pasteles Finales

€220,00 p.p.

Incluido:

Copa de Bienvenida
Wine Pairing 3 copas
Agua

1 Rosa roja por pareja

MICHELIN 2024 | MEC Restaurant

14/02/2026

Amuse Bouche

Kuratiert vom Chef

Vorspeise

Artischocke, mariniertes Ei, holländische Sauce und sizilianische Trüffel

Pasta

Mezze Candele Pasta mit vegetale Ragout, Lauch-Fond und Kichererbsen

Hauptgang

Meerrettichfilet, weisse Bohnenpüree und Zitrusfrüchte von unserem Haus

Nachtisch

Himbeer-Meringue mit dunkler Schokolade und Blattgold

Süßen Abgang

€220,00 p.p.

Inklusive:

Ein Glas zur Begrüßung
Wine Pairing 3 Gläser
Wasser

1 Rote Rose pro Paar