MEC Restaurant

PALERMO · 2026 — 2027

31 Dicembre

TASTING MENU & CHAMPAGNE PAIRING

Unico seating · ore 20:00

ANTIPASTI

Indivia, mandorla, finocchio e anice stellato
Carciofo cotto alla brace, salsa olandese e tuorlo d'uovo marinato

IN ABBINAMENTO *Champagne Deutz Brut Classic S.A.*

PRIMO

Plin all'anatra, salsa al formaggio ragusano e tartufo siciliano

IN ABBINAMENTO *Champagne Deutz Blanc de Blancs Vintage 2020*

SECONDI

Chateaubriand di ricciola, torta salata alla zucca, salsa bernese e tamarindo
Quaglia ripiena con pancetta tesa e nocciole, purea di castagne e jus al Marsala Superiore

IN ABBINAMENTO *Champagne Deutz Amour de Deutz Brut 2013*

PRE-DESSERT

Sorbetto alla mela verde e yuzu

DESSERT

Torta al cioccolato 72%, salsa al rum e gelato alla manna di Castelbuono

IN ABBINAMENTO *Champagne Deutz Rosé Brut S.A.*

MEZZANOTTE

Zampone e lenticchie
Panettone artigianale dello Chef Carmelo Trentacosti

IN ABBINAMENTO *Champagne Deutz Extra Brut S.A.*

IL MENU INCLUDE

5 calici di Champagne Deutz · Acqua Panna / San Pellegrino

€ 350 *per persona*

MICHELIN GUIDE 2027

MEC
Restaurant

PALERMO · 2026 — 2027

New Year's Eve

TASTING MENU & CHAMPAGNE PAIRING

Single seating · 8:00 pm

STARTERS

Endive, almond, fennel and star anise
Grilled artichoke, hollandaise sauce and marinated egg yolk

PAIRED WITH *Champagne Deutz Brut Classic S.A.*

PASTA

Duck plin, Ragusano cheese sauce and Sicilian truffle

PAIRED WITH *Champagne Deutz Blanc de Blancs Vintage 2020*

MAIN COURSES

Amberjack chateaubriand, savoury pumpkin tart, Béarnaise sauce and tamarind
Quail stuffed with pancetta and hazelnuts, chestnut purée and Marsala Superiore jus

PAIRED WITH *Champagne Deutz Amour de Deutz Brut 2013*

PRE-DESSERT

Green apple and yuzu sorbet

DESSERT

72% chocolate cake, rum sauce and Castelbuono manna ice cream

PAIRED WITH *Champagne Deutz Rosé Brut S.A.*

MIDNIGHT

Zampone and lentils
Carmelo Trentacosti handmade panettone

PAIRED WITH *Champagne Deutz Extra Brut S.A.*

THE MENU INCLUDES

5 glasses of Champagne Deutz · Still / sparkling water

€ 350 *per person*

MICHELIN GUIDE 2027

MEC Restaurant

PALERMO · 2026 — 2027

Nouvel An

MENU DÉGUSTATION & ACCORDS CHAMPAGNE

Service unique · 20h00

ENTRÉES

Endive, amande, fenouil et anis étoilé
Artichaut cuit à la braise, sauce hollandaise et jaune d'œuf mariné

ACCORD *Champagne Deutz Brut Classic S.A.*

PÂTES

Plin au canard, sauce au fromage Ragusano et truffe sicilienne

ACCORD *Champagne Deutz Blanc de Blancs Vintage 2020*

PLATS PRINCIPAUX

Chateaubriand de sériole, tarte salée au potiron, sauce béarnaise et tamarin
Caille farcie à la pancetta et aux noisettes, purée de châtaignes et jus au Marsala Superiore

ACCORD *Champagne Deutz Amour de Deutz Brut 2013*

PRÉ-DESSERT

Sorbet à la pomme verte et au yuzu

DESSERT

Gâteau au chocolat 72 %, sauce au rhum et glace à la manne de Castelbuono

ACCORD *Champagne Deutz Rosé Brut S.A.*

MINUIT

Zampone et lentilles
Panettone artisanal du Chef Carmelo Trentacosti

ACCORD *Champagne Deutz Extra Brut S.A.*

LE MENU INCLUT

5 verres de Champagne Deutz · Eau plate / pétillante

€ 350 *par personne*

MICHELIN GUIDE 2027

MEC
Restaurant

PALERMO · 2026 — 2027

31 de Diciembre

MENÚ DEGUSTACIÓN & MARIDAJE DE CHAMPAGNE

Único turno · 20:00

ENTRANTES

Endivia, almendra, hinojo y anís estrellado
Alcachofa cocinada a la brasa, salsa holandesa y yema de huevo marinada

MARIDAJE *Champagne Deutz Brut Classic S.A.*

PASTA

Plin de pato, salsa de queso Ragusano y trufa siciliana

MARIDAJE *Champagne Deutz Blanc de Blancs Vintage 2020*

PLATOS PRINCIPALES

Chateaubriand de serviola, tarta salada de calabaza, salsa bearnesa y tamarindo
Codorniz rellena de panceta y avellanas, puré de castañas y jugo de Marsala Superiore

MARIDAJE *Champagne Deutz Amour de Deutz Brut 2013*

PRE-POSTRE

Sorbete de manzana verde y yuzu

POSTRE

Tarta de chocolate al 72 %, salsa de ron y helado de maná de Castelbuono

MARIDAJE *Champagne Deutz Rosé Brut S.A.*

MEDIANOCHE

Zampone y lentejas
Panettone artesanal del Chef Carmelo Trentacosti

MARIDAJE *Champagne Deutz Extra Brut S.A.*

EL MENÚ INCLUYE

5 copas de Champagne Deutz · Agua con o sin gas

€ 350 *por persona*

MICHELIN GUIDE 2027

MEC
Restaurant

PALERMO · 2026 — 2027

Silvester

DEGUSTATIONSMENÜ & CHAMPAGNERBEGLEITUNG

Einziger Beginn · 20:00 Uhr

VORSPEISEN

Endivie, Mandel, Fenchel und Sternanis
Artischocke von der Glut, Hollandaise und mariniertes Eigelb

BEGLEITUNG *Champagne Deutz Brut Classic S.A.*

PASTA

Plin mit Ente, Ragusano-Käsesauce und sizilianischem Trüffel

BEGLEITUNG *Champagne Deutz Blanc de Blancs Vintage 2020*

HAUPTGÄNGE

Chateaubriand von der Bernsteinmakrele, herzhafte Kürbistarte, Sauce Béarnaise und Tamarinde
Gefüllte Wachtel mit Pancetta und Haselnüssen, Kastanienpüree und Marsala-Superiore-Jus

BEGLEITUNG *Champagne Deutz Amour de Deutz Brut 2013*

PRE-DESSERT

Grüner Apfel-Yuzu-Sorbet

DESSERT

Schokoladenkuchen 72 %, Rumsauce und Eis von der Manna aus Castelbuono

BEGLEITUNG *Champagne Deutz Rosé Brut S.A.*

MITTERNACHT

Zampone und Linsen
Handwerklicher Panettone von Chef Carmelo Trentacosti

BEGLEITUNG *Champagne Deutz Extra Brut S.A.*

DAS MENÜ BEINHALTET

5 Gläser Champagne Deutz · Mineralwasser / Sprudelwasser

€ 350 *pro Person*

MICHELIN GUIDE 2027