

Degustazione di Mare

Il nostro Aperitivo

Pane con Farine di Grani Antichi
Focaccia all'olio d'oliva
Sfincionello
Grissini
Burro al Pomodoro Siccagno
Stuzzichini
Bollicine di Davolarosa

Antipasto

Calamaretto in Umido, Patata Soffice e Olive al BBQ Allergeni (4- 7- 14)

Primo

Tubetti di Grani Antichi Siciliani con Cozze, Canocchie e Fagiolo Cosaruciaro Allergeni (7-8-10-14)

Secondo

Sgombro del Mediterraneo all'olio EVO, Lattuga alla brace e Salsa Aioli Allergeni (5- 6- 10- 11-14)

Predessert e Dessert

Granita di Frutta di Stagione

Funghetto Allergeni (4- 5- 10)

€ 70



Degustazione di Terra

Il nostro Aperitivo

Pane con Farine di Grani Antichi Focaccia all'olio d'oliva Sfincionello Grissini Burro al Pomodoro Siccagno Stuzzichini Bollicine di Davolarosa

Antipasto

Girello di Manzetta dell'Etna affumicata, Cacio Ibleo e misticanza di

Erbe e Germogli Allergeni (4- 5- 12)

Primo

Risotto allo Zafferano, Cardoncelli e Midollo Allergeni (4-12)

Secondo

Stracotto al Nero d'Avola Feudi, Salsa Tartufo e Spinacino al Burro Allergeni (4- 12- 14)

Predessert e Dessert

Granita di Frutta di Stagione

Crème Brulée ai Marroni , Gel al Passito di Feudi e Gelato Fiordilatte Allergeni (4-5)

€ 70



Anima Vegetariana

Il nostro Aperitivo

Pane con Farine di Grani Antichi Focaccia all'olio d'oliva Sfincionello Grissini Burro al Pomodoro Siccagno Stuzzichini Bollicine di Davolarosa

Antipasto

Zuppa di Ortaggi di Stagione, Lenticchie e Pane Croccante Allergeni (1- 10- 14)

Primo

Gnocco Artigianale alla Piastra, Fonduta di Ragusano stagionato e Pomodorini Datterini Essiccati Allergeni (4- 5- 10)

Secondo

Flan di Cavolfiore, Spuma di Erborinato e Chutney di Peperone Allergeni (4- 5- 14)

Predessert e Dessert

Granita di Frutta di Stagione

Variazione di Tiramisù al Cucchiaio Allergeni (4- 5- 10)

€ 65