

Percorso degustazione

5 PORTATE

120

BENVENUTI A CASA CUSIRITATI

CARPACCIO DI RICCIOLA **, ARANCIA E FINOCCHIETTO

GAMBERO ROSSO * E MAYO AL PISTACCHIO

PASTA MISTA IN GUAZZETTO DI MARE

FUSILLO, PESTO DI ERBE SPONTANEE E SPUMA DI RICOTTA E MANDORLA

DENTICE **, SCAROLA GRIGLIATA E YOGURT

PRIMA DEL DOLCE

FROLLA, CREMA AL LIMONE E MERINGA

PICCOLA PASTICCERIA

DEGUSTAZIONE VINI IN ABBINAMENTO 80 EURO A PERSONA

Per evitare il prolungarsi dei tempi d'attesa, il percorso si intende per tutti i commensali.

Alcuni alimenti vengono sottoposti, secondo regolamento (CE 853/04) ad abbattimento (**) di temperatura quindi scongelati.
In caso di mancato reperimento alcuni alimenti potrebbero essere surgelati. (*)
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Alla Carta

SASHIMI DI SCORFANO **, ERBA CIPOLLINA, DATTERINO GIALLO E CETRIOLO	35
CARPACCIO DI RICCIOLA **, ARANCIA E FINOCCHIETTO	30
TARTARE DI ALALUNGA CON CUCUNCI E OLIO ALLE ERBE	30
CATALANA DI ASTICE **	35
VARIAZIONE DI GAMBERO * E MAYO AL PISTACCHIO	35
POLPO NON DA TRADIZIONE (POLPO * ALLA GRIGLIA, ARANCIA CANDITA, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE)	30
FOGLIE DELL'ORTO, BURRATA SICILIANA E ORTAGGI IN AGRODOLCE	30
SPAGHETTI ALLA BOTTARGA DI TONNO, SPUMA DI RICOTTA E LIMONE CANDITO	30
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON ALICI ** MANDORLE E FINOCCHIETTO	30
ELICHE MAIORCHINO E COZZE	30
PASTA MISTA IN GUAZZETTO DI MARE	35
PACCHERO ALLA NORMA	30
ALALUNGA ** SCOTTATO E VARIAZIONE DI CIPOLLA	35
DENTICE **, SCAROLA CROCCANTE, MANDORLA E YOGURT	35
CALAMARETTI * MISTICANZA, SPUMA DI PATATE E CITRONETTE AL LIMONE	35
RICCIOLA ** IN FESTA (RICCIOLA FRITTA E SORBETTO AL LIMONE)	35
AGNELLO DA LATTE, CREMA DI CAROTE E ALBICOCCHIE	35
MELONE, CETRIOLO, TERRA DI MANDORLE, RICOTTA E TIMO	25
COPERTO	5
ACQUA E BEVANDE	6