



MENÙ DI PESCE

Aperitivo

Capasanta brasata con crema di zucca amaretti e caffè
Gambero rosso marinato agli agrumi di Sicilia e aceto di albicocche
Baccalà pastellato con glassa al Mirto rosso

Antipasto

Sformato di carciofi con gamberone bardato al lardo
e fonduta al pecorino romano

Primo

Trofie con vongole crema di zucca e pistacchio
Paccheri ripieni di spada e crostacei profumati
alla menta e bisque di gambero rosso di Mazara

Secondo

Turbante di branzino con cuore di spinaci su cremoso di patate
al limone, corallo al nero di seppia, mandorle tostate e olio al prezzemolo

Dolce

Parfait al pistacchio

Cotechino e lenticchie

Menù di carne

Aperitivo

Involentino di prosciutto crudo con pere e rucola
Pecorino stagionato con glassa di aceto balsamico
Mozzarella in carrozza

Antipasto

Sformato di carciofi con fonduta al pecorino romano D.O.P.

Primo

Trofie con crema di zucca speck e pistacchio
Ravioli di ricotta con ragù di salsiccia

Secondo

Involentino di vitello gratinato al forno ripieno
di caciocavallo ragusano, uva passa
e pinoli con composta di cipolla

Dessert

Parfait al pistacchio

Cotechino e lenticchie

BEVERAGE

Cantina Gulino, Fania (Inzolia, Fiano)
Cantina Gulino, Fanus (Sirah, Nero d' Avola)

Acqua, caffè, amaro e per brindare...Prosecco!