

Menu Degustazione Carne

•••
"Meat Tasting Menu"

Benvenuto dello Chef

Welcome by the Chef

🍷 Tartare di Fassona, cipolla rossa caramellata, nocciole tostate, senape di Dijon

Fassona meat tartare, Caramelized red onion, toasted hazelnuts, Dijon mustard



Agnolotti* del plin ripieni di arrosto di manzo, ristretto di cottura, scaglie di Comtè 18 mesi

Plin pasta stuffed whit roast meat, cooking sauce, 18-month-old Comté cheese flakes



Guancetta di maialino* CBT, il suo jus di cottura, purè di patate, chips

CBT pork cheek, cooking juice, mashed potatoes, chips



🍷 LEGGERO... COME UNA NUVOLA

Spuma allo yogurt greco, salsa ai frutti rossi, crumble al cioccolato fondente, lampone disidratato, peta crispy ai frutti di bosco

Greek yogurt foam, red berry sauce, dark chocolate crumble, dried raspberry, berry peta crispy



Il Menù Degustazione si intende per l'intero tavolo

Tasting Menù is served for the entire table

Menù Degustazione € 75,00

Tasting Menù € 75,00

Abbinamento Vini (un calice per portata) € 40,00

Wine Pairing € 40,00



Menu Degustazione Pesce

"Fish Tasting Menu"

Benvenuto dello Chef

Welcome by the Chef

Gamberoni* Argentini al vapore, soffice di patate, riduzione di gamberi rossi di Mazara del Vallo

Steamed Argentine prawns, soft potatoes, Mazara del Vallo red prawn reduction



Margherite* di pasta fresca fatta in casa ripiene di ricciola, tapenade di pachino, basilico, burrata di bufala

Homemade daisy shaped pasta filled with amberjack, cherry tomato tapenade, basil, buffalo burrata



Trancio di ombrina* arrosto, il suo fumetto, cime di rapa ripassate AOP

Roasted croaker-fish fillet, its jus, sautéed turnip tops AOP



CHE PECCATO ...

Tarte Tatin di mele, gelato fior di latte, cannella

Vanilla apple pie, vanilla ice cream, cinnamon



Il Menù Degustazione si intende per l'intero tavolo

Tasting Menù is served for the entire table

Menù Degustazione € 75,00

Tasting Menù € 75,00

Abbinamento Vini (un calice per portata) € 40,00

Wine Pairing € 40,00

