



APERITIVO DI BENVENUTO DELLO CHEF

BURGHER

crudo di Razza Modicana

Mayo alla senape, misticanza e Caprino in crosta fiorita

Uovo AIA GAIA

spuma di robiola di capra girgentana,

verdure di campo e tartufo nero uncinato

TORTELLO DI CIPOLLA BRASATA,

salsa "teneruma", ragù coniglio e "tuma persa"

GUANCETTA DI MANZO

purea di patate ai capperi, Verza bbq e il suo fondo

PREDESSERT

IL CANNOLO DI RICOTTA

gelato alla mandorla di Noto, zuppetta ai fichi d'india

€ 75,00

* in abbinamento il nostro Sommelier Mattia propone una degustazione Vini di 5 Calici al costo di € 55

* i menu degustazione si intendono per tutti i componenti del tavolo
il pane ai cereali servito è di nostra produzione con solo lievito madre

* il coperto è di € 5