



APERITIVO DI BENVENUTO DELLO CHEF

UOVO AIA GAIA

spuma di robiola di capra girgentana,
verdure di campo e tartufo nero uncinato

MACCO DI FAVA COTTOIA

ricotta di capra,
senape selvatica "sanapo" e mollica tostata

CARCIOFO

Topinambur,liquirizia e fondo vegetale

PREDESSERT

CIOCCOLATO E RICOTTA

biscotto al cacao,terra al cioccolato bianco,
crema di ricotta, gelato al cioccolato,olio evo
uvetta e fichi al marsala e tuille al cacao

€ 60,00

* in abbinamento il nostro Sommelier Mattia
propone una degustazione Vini da 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