



**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

**TORTELLI 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