



APERITIVO DI BENVENUTO DELLO CHEF

PANE E PANELLE

crudo di gambero rosso di Mazara,
ricotta vaccina al limone e lattughino

PALAMITA

salsa di senape selvatica “sanapo”,
cipolla in agrodolce, bottarga di tonno e menta

SPAGHETTO “CHITARRA” ALLA CREMA DI ZAFFERANO ENNESE

sarde, uvetta, pinoli, finocchietto e mollica tostata

SPIGOLA

melanzana al forno, nero di seppia, bieta e salsa di pesce

PREDESSERT

PIZZUTA

le diverse declinazioni della nostra Mandorla.

€ 85,00

* 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