



Menu Degustazione

PORTA CARINI

“Ingresso al Mercato del Capo”

6 portate

75

Aperitivo di Benvenuto

Cuore Verde

Cuore di carciofo in 3 cotture con fichi e castagne, clorofilla di prezzemolo,
Bagna cauda e topinambur

Come il “Cacio all’argentera”

Tapioca di caciocavallo Ragusano DOP, riduzione all’aceto, salsa
Di radicchio trevigiano, spugna di tenerumi e spinaci e
Sorbetto di peperone

Arancina di riso

Allo zafferano siciliano, tartare di gambero rosso di Mazara,
Tartufo siciliano

Tubettoni

Tubettoni al blu di Capra, alloro in polvere, gruè di cacao, melograno e fichi

Cuberoll di Zucca

Zucca brasata e cbt in agrodolce, burro alle nocciole, morbido di
Tuma Persa e fondo bruno di zucca

Predessert

Dessert

Piccola pasticceria



Il menu degustazione è servito uguale ed a tutti i commensali al tavolo data la complessità dei piatti.