



# 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’argentiera”

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.