

Menu Degustazione

PORTA CARINI

“Ingresso al Mercato del Capo”

6 portate vegetariane

75

Aperitivo di Benvenuto

Caponata

Cubo di melanzana glassato, crema di caponata,
concentrato di pomodoro fresco, salsa al cacao amaro e polvere di sedano

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

Riso Margherita allo zafferano siciliano, caciocavallo,
crema di patate e tartufo siciliano

Dilemma estivo

Tubetti tiepidi in pesto di tenerumi, pic-pac di pomodoro,
acqua di zuccina lunga e caciocavallo ragusano

“Pane e Cipudda” (Pane e Cipolla)– Giarre Edition

Cipolla Giarratana cotta sotto sale, ripiena di Tuma Persa e vaniglia,
terra di mandorla salata e olio solido affumicato

Predessert

Dessert

Piccola pasticceria

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

