

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 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 “zucchina lunga” e caciocavallo Ragusano DOP

“Pane e Cipudda” (Pane e Cipolla)– Giarratana 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.

