Menu Degustazione

LE VIE DEI FEUDI

''Ingresso nell'entroterra''

6 portate

80

Aperitivo di Benvenuto

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

Agnello salado
Carne salada di agnello ed il suo fondo, spuma allo yogurt di capra, nocciole, gel al miele e susine fermentate

Arancina di riso
Riso Margherita allo zafferano siciliano, caciocavallo, guanciale di Maialino Nero dei Nebrodi e scarola

I fagottelli della Domenica
Ripieni di ragout di salsiccia di maialino nero delle Madonie ed il suo fondo, Vastedda del Belice DOP e bietoline di stagione

Con o senza osso
Controfiletto di Fassona, osso vegetale e crumble al sommacco



Predessert

Dessert

Piccola pasticceria

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

Gli Antipasti

Wafer al pistacchio 22
Scampi, liquirizia e caprino

Agnello Salado 26
Carne salada di agnello ed il suo fondo, spuma allo yogurt di capra,
nocciole, gel al miele e susine fermentate

Finta Pizza 22
Cornicione al carbone vegetale, merluzzo affumicato,
Concassè al pomodoro confit e polvere di capperi di Salina

Caponata 23
Cubo di melanzana glassato, crema di caponata,
concentrato di pomodoro fresco, salsa al cacao amaro e polvere di sedano



Coperto 5 Euro p.p.
Per il menu à la carte sono suggeriti un ordine minimo di due portate a persona.
Per valorizzare l'esperienza à la carte, il nostro aperitivo di benvenuto accompagna solo le ordinazioni di almeno due portate a persona.

I Primi Piatti

Arancina di riso 22
Riso Margherita allo zafferano siciliano, ripieno di caciocavallo,
tartare di gambero rosso di Mazara e tartufo siciliano

Spaghettone alle sarde 22
''Omaggio alla cucina Palermitana''

I fagottelli della Domenica 30
Ripieni di ragout di salsiccia di maialino nero delle Madonie
ed il suo fondo, Vastedda del Belice DOP e bietoline di stagione

Genovese di Bosco 26
Pappardella al gruè di cacao e polvere di fungo,
genovese di bosco con funghi di stagione e maiorchino



Tutti i tipi di pasta sono prodotti da noi con semola di grano duro siciliano
Per il menu à la carte sono suggeriti un ordine minimo di due portate a persona.
Per valorizzare l'esperienza à la carte, il nostro aperitivo di benvenuto accompagna solo le ordinazioni di almeno due portate a persona.

I Secondi Piatti

Triglia di scoglio "a beccafico" 25
Con zuppa di agrumi

Cartoccio di "Nonno Pesce" 30
Filetto di pesce del giorno, patata viola, vongole,
foglio argento e pompelmo rosa disidratato

Con o senza osso 30
Controfiletto di Fassona, osso vegetale e crumble al sommacco

"Verde d'Infanzia" 25
Scarola arrosto in acqua di patata, la sua salsa
e tapenade di capperi e olive

*Le carni ed il pesce servito crudo sono stati sottoposti ad abbattimento rapido (Reg. CE 853/04)
Per il menu à la carte sono suggeriti un ordine minimo di due portate a persona.
Per valorizzare l'esperienza à la carte, il nostro aperitivo di benvenuto accompagna solo le ordinazioni di almeno due portate a persona.



Desserts

Semifreddo al Passito di Pantelleria
Crumble al pistacchio, terra salata al cioccolato e frutta secca e coulis di fragole
12

Torta Cuore di Nonna
Cake al cioccolato tulakalum e vaniglia del Madagascar, salsa pura di nocciole dell'Etna, nuvola di pera butirra e bulgur soffiato
12

Crème brûlée da sotto a sopra
Crème brûlée al melocachi, cremoso al pistacchio e crumble al pecorino
12

Fiori, Api e Olive
Coulis di ibisco, bavarese al miele,
gelato all'olio d'oliva e tuille alla fava tonka
12