



### *Percorso degustazione “Origini”*

*Uovo con salsa di pomodoro, spuma di caciocavallo ragusano e basilico*

*Tagliolini freschi al ragout grosso ☞ di pollo ruspante al forno*

*con il suo sughetto ristretto e olio al rosmarino*

*Pancetta di suino brasata con “torrone salato”, chinotto e ravanelli*

*Rinfresco al limone*

*Spuma di cassata, velo di pistacchi con pois di canditi e sorbetto di lampone e peperone*

*Dolce Tabarè*

*€ 130 per persona*

*Il menu viene servito per l'intero tavolo*

*Wine pairing 4 calici € 70*

### *Percorso degustazione “Essenza Siciliana”*

*Triglia ☞ e carote vicino al mare*

*Arrosto tiepido di bovino alla Pizzaiola*

*Spaghetti freschi neri con ricci\* di mare, ricotta e seppia ☞*

*Lombo di agnello alla carruba, humus, fave verdi, carciofo ☞ e salsa di senape*

*Pesca Bellini*

*Omaggio alla torta Savoia*

*Dolce Tabarè*

*€ 150 per persona*

*Il menu viene servito per l'intero tavolo*

*Wine pairing 5 calici € 85*



### *Percorso degustazione “Fermento”*

*Tartare di carne equina e midollo di bovino arrosto, cialda di pane e bernese del casaro*

*Girella di granchio blu\* del mediterraneo, beurre blanche e caviale*

*Cappasanta gratinata alle erbe con salsiccia, cipollotto e prezzemolo*

*Animelle e lingua ☞ di vitello glassate al bagnetto rosso e salsa di bagnetto verde*

*Spaghettoni freschi agli anemoni\* di mare e finocchietto con crema di avocado agli agrumi*

*Ravioli “Berlingot” di funghi cardoncelli iblei ☞ e Blu del Monviso con salsa di nocciole e tartufo*

*Filetto di cernia glassato alle erbe di campo, asparagi, mandorle e olio di ‘Nduja*

*Piccione al pepe rosa con salsa di foie gras, scalogno confit e frutti rossi.*

*Sorbetto di pala di fico d'india, mele al mezcal e spuma di yogurt*

*Fragole, cocco, piselli e canapa*

*Dolce Tabarè*

*€ 190 per persona*

*Il menu viene servito per l'intero tavolo*

*Wine pairing € 140*

*Menù à la carte*

*E' possibile scegliere liberamente fra i piatti dei tre menu degustazione come segue*

*2 piatti a scelta € 90*

*3 piatti a scelta € 130*

☞ Preparazione trattata con abbattimento di temperatura per preservarne la salubrità e/o per esigenze di lavorazione;

\*Ingrediente acquistato surgelato all'origine se indisponibile il prodotto fresco;

Pesci, molluschi e crostacei che serviamo crudi o cotti vengono trattati con abbattimento di temperatura come previsto dalla legge Reg. CE 853/04 Allegato III - Sezione VIII - Cap. III - Lettera D.

Vi informiamo che nella nostra cucina usiamo alimenti classificati come allergeni, pertanto in caso di allergie o intolleranze alimentari, vi preghiamo informare il nostro staff di sala prima di ordinare e di consultare l'apposito Libro degli Ingredienti.

*Executive Chef*  
**Vincenzo Candiano**