



Menu

ENTREE DELLO CHEF E. VAZZANA

e degustazione di Olio Evo Biologico Nocellara del Belice da noi prodotto

- | | |
|---|---------|
| Bufala bardata al bacon e colata di miele su pesto di pomodoro rosso
Bufala cheese wrapped with bacon and honey casting on tomatoe pesto | € 15,00 |
| Caponata di melanzane violette nostrane con polvere di caffè arabica
Violet eggplant caponata with arabic coffee powder | € 14,00 |
| Mini tartare di manzo al coltello e polpettine di polpo e ristretto di Perricone
Beef mini tartare with octopus balls and Perricone reduction | € 16,00 |
| Spaghetto quadrato con triglie, nocciole tostate e zucca
Square spaghetti with red mullet, toasted hazelnuts and pumpkin | € 18,00 |
| Risotto al basilico, straciatella di latte di bufala e crudo di Parma
Basil risotto, bufala milk straciatella and Parma ham | € 17,00 |
| <hr/> | |
| Calamario scottato alla piastra su crema di carote, polvere di amaretto e olio evo
Salted squid on carrots cream, amaretto powder and evo oil | € 24,00 |
| Filetto di suino nero ripieno di olive taggiasche, datterini e pane ai 7 cereali con purè di patate e quenelle di erbe aromatiche
Black pork fillet filled with olives, plum tomatoes and 7 cereals bread with potatoes puree and aromatic herbs quenelle | € 21,00 |
| Trancio di orata in camicia di farina integrale bio su vellutata di broccoletti e colata di acciughe
Sea bream slice in whole wheat flour on broccoli veloutè and anchovies casting | € 22,00 |
| <hr/> | |
| Mini cheesecake di pan di spagna e fragole
Mini cheesecake with sponge cake and strawberries | € 7,00 |
| Tagliata di frutta
Sliced fruit | € 7,00 |
| Semifreddo al cantalupo retato
Cantaloupe parfait | € 7,00 |