

...LA NOSTRA È UNA CUCINA CHE RACCONTA

UNA STORIA DI FAMIGLIA, DI DONNE, UN TERRITORIO LE EOLIE IN CONTINUA
EVOLUZIONE, UN PERCORSO DI SAPORI, AMORE E TRADIZIONE CON UN
"OCCHIO" ATTENTO CHE VOLGE AL CONTEMPORANEO.

Percorso degustazione

5 PORTATE

120

BENVENUTI A CASA CUSIRITATI

CARPACCIO DI RICCIOLA, OLIO AL LIME, FINOCCHIETTO E AFFUMICATO AL GINEPRO

GAMBERO ROSSO ARANCIA E MAYO AL PISTACCHIO

PASTA MISTA IN GUAZZETTO DI MARE

RAVIOLINI CON RICOTTA ALL'OLIO EVO DI NOCELLARA,
CREMA AL FINOCCHIETTO E OLIVE

DENTICE, SCAROLA GRIGLIATA E PINOLI

PRIMA DEL DOLCE

CANNOLO 'BATTICUORE'

PICCOLA PASTICCERIA

DEGUSTAZIONE VINI IN ABBINAMENTO 100 EURO A PERSONA

Per evitare il prolungarsi dei tempi d'attesa, il percorso si intende per tutti i commensali.

Alcuni alimenti vengono sottoposti, secondo regolamento (CE 853/04) ad abbattimento di temperatura quindi scongelati.
In caso di mancato reperimento alcuni alimenti potrebbero essere surgelati.
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie, sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Alla Carta

SASHIMI DI SCORFANO E CUCUNCI	30
SELEZIONE DI CRUDI CON OLIO AGLI AGRUMI	30
CATALANA DI ASTICE	35
VARIAZIONE DI GAMBERO	35
POLPO NON DA TRADIZIONE (POLPO ALLA GRIGLIA, ARANCIA CANDITA, CAPPERI E OLIVE TAGGIASCHE)	30
FOGLIE DELL'ORTO, BURRATA SICILIANA E ORTAGGI IN AGRODOLCE	30
SPAGHETTI ALLA BOTTARGA DI TONNO, SPUMA DI RICOTTA E LIMONE CANDITO	30
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON ALICI MANDORLE E FINOCCHIETTO	30
ELICHE MAIORCHINO E COZZE	30
PASTA MISTA IN GUAZZETTO DI MARE	30
PACCHERO ALLA NORMA	30
TONNO SCOTTATO, ARANCIA E POMODORO	35
DENTICE, SCAROLA CROCCANTE E PINOLI	35
CALAMARETTI MISTICANZA E CITRONETTE AL LIMONE	35
RICCIOLA IN FESTA	35
AGNELLO DA LATTE ED ERBE SPONTANEE	35
ARANCE, UVETTA, FINOCCHI, CIPOLLE E SEMI DI GIRASOLE	25