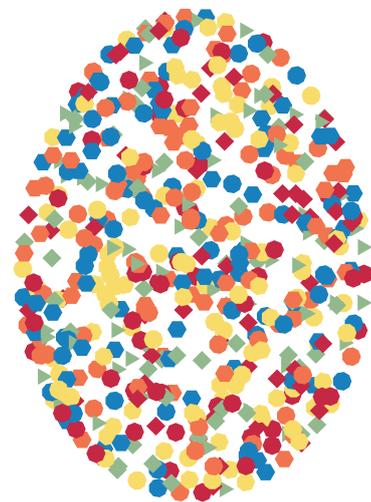


Pranzo di Pasqua | Domenica 31/03/2024



Amuse bouche: spuma di bufala campana DOP, pomodorino confit e bottarga di muggine

A: 4-7

Tartare di gambero rosso di Mazzara del Vallo profumata al lime, stracciatella di burrata e granella di pistacchio di Bronte

A: 2-7-8*

Ravioli fatti a mano ripieni di carciofo spinoso e scampi, vongole veraci ed emulsione di riccio di mare

A: 1-2-3-4-9-12-14*

Fregula artigianale allo zafferano con purpuzza al finocchietto, pecorino Fiore Sardo DOP e pop corn di maiale

A: 1-3-7-9-12

Scottadito di agnello su purè di patate all'erba cipollina, salsa al limone e zucchine tornite

A: 7-9-12**

Sorbetto al mirto

A: 12*

Dessert

Riproduzione di uovo con namelaka alla vaniglia, gel al passion fruit e nido di pasta kataifi

A: 1-3-7-8

La nostra T-Colomba con salsa alla vaniglia

A: 1-3-7-8

Acqua minerale

Vino alla carta

€ 65.00

0-12 anni a consumo