

Menù A Casa Vostra

ANTIPASTI

Involtino di pasta fillo, verdure di stagione, fonduta di formaggio € 10,00

Conquador (10 min di cottura)


Fonduta di fontina, uovo croccante, topinambur, broccolo € 12,00

selvatico

Tartare di manzo salsa al parmigiano, tartufo nero, chips € 12,00

di scorzonera 

Capasanta* brasata, salsa di cavolfiore brasato, chorizo, € 12,00

topinambur fritto 

Polipo* croccante, crema di ceci, polvere di rosmarino  € 12,00

PRIMI PIATTI

Bottoni *(36 rossi d'uovo su 1 kg di farina) farciti di gamberi* € 13,00

di Mazzara del Vallo, salsa di burrata, piselli sgranati, caviale di aringa

Cappellacci* (36 rossi d'uovo su 1 kg di farina), ricotta di pecora € 12,00

affumicata, salsa di buon enrico

Tagliolini* (36 rossi d'uovo su 1 kg di farina) mantecati nel € 12,00


brodo di porcini secchi, ragù d'anatra 

Spaghettoni "Benedetto Cavaliere" melanzana bruciata, tartare € 13,00


di gamberi* di Mazzara del Vallo, granella di pistacchio di Bronte,


acqua di pomodori  (17 min cottura circa)

SECONDI PIATTI

Cosciotto di maialino da latte, caramellato ai 5 pepi, purea di carote al cardamomo  € 16,00

Carrè d'agnello, salsa di rapa e cetriolo pickles, caprino  € 16,00

Millefoglie di filetto di branzino*, crema di broccoli, giardiniera di verdure di stagione  € 16,00


Assiette di formaggi (Erbavoglio Aosta) con mostarde di frutta e miele  € 12,00

Caponata alla trapanese  € 6,00

DESSERT 6,00€

Tortino al cioccolato, cuore di crème brulée alla lavanda, crumble, gelato alla crema (10 min di cottura)

Mini cake: pan di spagna, zabaione, amaretti, filetti di mandorle, panna montata

Bavarese al mango, salsa al cioccolato, crumble al lime 

Crostatina on crema pasticcera e frutti di bosco



prodotti senza glutine (da comunicare al momento dell'ordinazione)