

## MENU DEGUSTAZIONE “PIZZO”

### BENVENUTO DELLO CHEF

#### POLPO

Mousse di polpo con seppia croccante, insalatina di cavolfiore e broccolo, agrodolce all'habanero, purea di cavolfiore arrostito e vastedda al nero;

#### LINGUINE

Linguine integrali alla canapa, vellutata di finocchio, fagiolo croccante, porro croccante, polvere di capperi e bottarga di tonno;

#### RICCIOLA

Ricciola, sedano, sedano rapa, fagioli e crema di porcini, lattughe, cipolle marinate;

#### CANNOLO

Cornucopia con ricotta di bufala, spuma al cioccolato, marmellata di peperoncino e olio alla lavanda .

€ 50,00

## MENU DEGUSTAZIONE “MONSERRATO”

### BENVENUTO DELLO CHEF

#### QUAGLIA

Quaglia, crocchette di polenta ai fichi, insalatina di lenticchie, romanesco, cipolla allo zafferano, funghi pioppini alle nocciole, frutti rossi e spinacino, salsa leggera allo zafferano e alcolico alla nepetella

#### GNOCCHI

Gnocchi di patate al forno, crema di zucca, ricotta, croccante di salsiccia, polvere di pomodoro e ristretto di cipolla arrosto

#### VITELLO

Rib eye e pancetta con carote, foglie di senape, chips di patate, rosso d'uovo cotto a bassa temperatura, maionese leggera al limone e la sua salsa

#### CANNOLO

Cornucopia con ricotta di bufala, spuma al cioccolato, marmellata di peperoncino e olio alla lavanda

€ 50,00

## MENU DEGUSTAZIONE “GIACANTA”

BENVENUTO DELLO CHEF

### CAPASANTA

Capasanta affumicata e burro al midollo

### TARTARE

Tartara di vitello, rape bianche e barbabietole crude e marinate, arancia, capperi, scalogno, pera, gel di vino bianco, gel di barbabietole e balsamico, biscotto alle olive nere

### TONNO

Carpaccio di tonno rosso marinato, cavolo viola, gel di pomodoro, senape, scalogno, ravanelli, croccante di finocchio e germogli

### ORZO PERLATO

Orzo perlato risottato con crema di topinambur, cipollotto, lardo, capesante marinate ai funghi, ragusano in due consistenze e crescioni

### GNOCCHI

Gnocchi di patate al forno, crema di zucca, ricotta, croccante di salsiccia, polvere di pomodoro e ristretto di cipolla arrosto

### AGNELLINO E SPATOLA

Agnellino e spatola ripiena di salsa verde, crema di cipolla caramellata, scalogno e cicoria

### MOUSSE CIOCCOLATO

Mousse al cioccolato di Modica, meringa all'arancia, arancia bbq, arancia candita, gel di arancia, granella di pistacchio e frutti rossi;

### PICCOLA PASTICCERIA

€ 80,00

MÙRIKA  
T R A D I Z I O N E  
S I C U L A M O D E R N A

## MENU DEGUSTAZIONE “BELVEDERE”

Lasciatevi condurre dalla creatività di Giorgio in un percorso sensoriale di sei portate caratterizzato da materie prima di alta qualità

€ 70,00