

MENU DINNER

ANTIPASTI

Ostriche (minimo 2 pezzi) caduna 5,00€

Arancini di riso scomposti su crema di datterini bio, burrata e basilico 15,50€

Prosciutto di parma 24 mesi con burrata di andria 16,50€

Tortino di porcini freschi su fonduta di parmigiano reggiano e guanciale croccante 18,00€

Tonno belle donne con pomodori confit, burrata, foie gras, cipolla caramellata e guacamole 20,00€

Spaghetti di ricciola su crema di mozzarella al cocco, lime e mandorle croccanti 20,00€

Carpaccio di chianina leggermente scottato all'olio di sesamo, erba cipollina e jalapeno 20,00€

Mazzancolle scottate con fagioli schiaccioni e maionese al jalapeno 22,00€

Tartare di gamberi rossi di Mazzara del Vallo con centrifuga di mele verdi, sedano e zenzero 23,00€

PRIMI

Crema di zucca gialla con stracciatella di burrata 16,00€

Maccheroncini di pasta fresca ai tre pomodori con burrata e basilico 16,00€

Tagliatelle di pasta fresca con ragù fiorentino e scaglie di grana 18,00€

Risotto allo champagne con ostriche, datterini gialli e ricotta fresca 20,00€

Paccheri con crema di datterini gialli siciliani, polpo e fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi 20,00€

Tagliolini di pasta con porcini freschi e pecorino di Pienza 22,00€

Tortelli ripieni di scampi con mazzancolle, zucchini e ricotta fresca 22,00€

Spaghetti alla chitarra di pasta fresca con crema di pistacchi di Bronte e gamberi rossi di Mazzara del Vallo 22,00€

Ravioli ripieni di burrata con tartufo nero e fonduta di parmigiano reggiano 22,00€

SECONDI

Polpo grigliato con patate schiacciate ,olive taggiasche, pomodori secchi e cipolla agrodolce 20,00€

La cevice "belle donne " con salmone, polpo, ricciola marinati al lece di tigre 20,00€

Tagliata di giovane scottona con patate arrosto profumate al rosmarino 21,00€

Uova all'occhio di bue con tartufo nero 22,00€

Tagliata di tonno con spinacini e taccole baby 24,00€

Tiepida di mare "belle donne " (gamberi rossi, calamari, mazzancolle) e verdurine di stagione 24,00€

Involtini di sogliola alle erbe aromatiche su crema di zucca e bacon croccante 24,00€

Chateaubriand di vitella di latte con porcini freschi 24,00€

Tartare di chianina battuta al coltello con foie gras e cipollina in agrodolce 22,00€



CONTORNI

Patate arrosto 7,00€ Verdure alla griglia melanzane, peperoni, carote e zucchini 7,00€ Insalata di carote e finocchi 7,50€ Insalata mista 7,50€ Spinaci baby salatati all'olio di oliva 8,00€ Funghi porcini stufati 14,00€

DESSERT

Tiramisù al caffè 7,50€

Cheesecake con cioccolato croccante e composta di fragole 7,50€

Cremoso ai due cioccolati crumble di mandorle e sorbetto al frutto della passione 8,00€

Tartelletta al cacao con cioccolato fondente 72%, lamponi e gelato alla crema 8,00€

Sfera di cioccolato con gelato alla nocciola e frutti di bosco 8,00€

Tortino cuore caldo al pistacchio di bronte con gelato alla crema 9,50€

Mille foglie con crema pasticcera, frutti di bosco e sorbetto al frutto della passione 9,50€