



Le degustazioni

Les petites Madeleines

Carpaccio di gambero rosso di Mazzara del Vallo con caviale di Pisani Dossi °*

Vitello tonnato, salsa all'antica, sedano e acciughe del Mar Cantabrico °

Estratto di gazpacho e lamponi con verdure croccanti **V**

Raviolo di crostacei, ricci di mare e beurre blanc °*

Ombrina, piselli cetrioli e mela verde °

Carrello con gelati e sorbetti artigianali e brioche siciliana °

Degustazione completa 110,00

Degustazione di vini in abbinamento 60,00

Vegetariana

Millefoglie salata, robiola di Roccaverano e coulis ai frutti rossi

Estratto di gazpacho e lamponi con verdure croccanti

Tagliolini, crema di zucchine e provolone del Monaco °

Crema di parmigiana °

Yogurt greco, fragole ed estratto di piselli alla vaniglia °

Degustazione completa 60,00

Degustazione di vini in abbinamento 35,00