



CAPITOLO PRIMO

· MONTALLEGRO ·

Omaggio alla tradizione

€ 55

Millefoglie tiepida di spada fresco ed affumicato maionese di sedano verde e lamelle di polpo e sorbetto di datterino

Soffiato di ricotta alle erbetto e polpettine di pane

Arancinetta di riso al nero di seppie con fonduta di peperoni "vastedda del Belice" e scampetti

Minestra di ceci tenerume di 'cocuzza' con straccetti di pasta fresca cozze gamberi e vongole

Spalla di agnello imbottita alle spezie ed insalatina di cous cous aromatica

Fondente al cioccolato amaro e crema ghiacciata di pistacchi



Degustazione Grande Carta

€ 60

Il menù Grande Carta è composto da un percorso degustativo di piatti scelti dalla carta direttamente dallo chef.

Sia il menù Omaggio alla Tradizione che il degustazione Grande Carta vengono serviti per tutti i Signori commensali della tavola.



Entrate di Terra e di Mare

Filetto di alalunga rosato alla granella di pepe nero insalatina di calamari ed emulsione di caviale dei poveri all'aceto di vino vecchio / € 15

Noce di capesante in essenza di limone cannella e capperi / € 15

Patata soffiata al pecorino stagionato di Santo Stefano in salsa vellutata di ricci di mare ed olio extravergine di "biancolilla" / € 15

Crocchetta di "tuma" fresca e vitello terrina di patate al profumo di timo salsa caramello agrodolce / € 15



Paste fresche

Cannellone di vitellina in salsa spumosa di crostacei e scampi / € 15

Raviolini di patate al basilico essenza di limone e brodetto di gamberi al pepe nero / € 15

Gnocco imbottito fondente di vitello salvia ed olive nere / € 15

Tortelloni di ostrica in foglia di spinacino e ristretto di uova di pesce spada allo zafferano / € 18

Panzerotto con ragout di tonno sedano verde e piacentino allo zafferano / € 15



Il pesce

"Tegame" di pescatrice con ribollita di patate e "cocuzza longa" / € 18

Sfera di gamberone e sogliola in abito verde su cappuccino di champignons ed essenza di salvia / € 18



La carne

Filetto di maialino da latte in crosta di scampi basilico e crema di patate alle cipole fondenti / € 18

Ballotine di verza riccia al battuto di vitello profumo di rosmarino e salsa agrodolce caramellata al nero d'Avola / € 18



Dolci finezze

Arancia "monachina" alla ricotta con pistacchi e gocce di cioccolato in zuppeta fredda all'arancia / € 7

Fondente al cioccolato amaro e crema ghiacciata di pistacchi in duo di salse / € 7

Tarte al limone e menta con sua granita e salsa rosa al nero d'Avola / € 7

Mela farcita alla pasta di mandorle e cotta in vetro alle spezie con gelato di vaniglia / € 7

Soffiato di ricotta al miele e semifreddo di amaretto ed arancia / € 7

Gelato all'olio extra vergine e basilico / € 7