



## Menù di carne

Prezzo: 50,00€

### Aperitivo

Bevanda alla frutta arancia rossa di sicilia  
Prosecco  
Aperitivo  
Verdure in pastella

### Antipasti

Isola dei salumi  
Prosciutto crudo di parma  
Prosciutto arrosto  
Mortadella igp  
Lardo di colonnata miele e noci  
Salame di cinghiale  
Isola dei finger food  
Panna cotta al parmigiano, con gel di pomodoro e biscotto salato  
Tigelle e stracchino, rucola e prosciutto crudo  
Cheesecake al pesto con zucchine ed olive  
Millefoglie di parmigiano, prosciutto crudo, pomodori secchi e miele  
Bicchierini con crema di ceci, fresco spalmabile e nocciole  
Cialde di parmigiano con spuma di bresaola

### Primi piatti

Risotto al marsala, liquirizia e noci  
Spaghettone di gragnano cotto in acqua di pomodoro su crema di datterino giallo, confit di datterino rosso, caviale al basilico e croccante di parmigiano.  
Linguine con crema di cipolle, polvere di taralli in acciuga e chips di speck  
Spaghetti alla chitarra con zucca, guanciale e cioccolato al peperoncino  
Spaghetti colorati al cavolo viola con crema di parmigiano e pistacchio di bronte  
Spaghetti all'aglio nero, liquirizia e nocciola

## Secondi piatti

Pancia di maiale cbt, gel di barbabietola, puntarelle e salsa al miele di tiglio.

Filetto di maiale in cbt, fragole al pepe di szchuan, caffè e cacao

Guancia di vitello brasata al nero d'avola con purea di topinambur

Petto d'anatra al porto in riduzione d'arancia su misticanza di stagione

Spalla di maialino dei nebrodi su crema di mandorla pizzuta di avola e misticanza selvatica