



Menù di pesce

Prezzo: 50,00€

Aperitivo

Bevanda alla frutta arancia rossa di sicilia

Prosecco

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 fritti

Frittura di paranza con pescato del giorno in cuoppo

Primi piatti

Fregola carciofi, calamari e caffè

Penne con triglia, finocchietto, pane cafone e mandorle

Spaghettoni all'aglio nero con tartare di gambero, crema di burrata e maionese di crostacei
Soli ripieni di ricotta al limone, crema di patate, bottarga di tonno e crumble di nero di seppia.

Risotto con crema di fave, spatola e raviolo aperto in filigrana di prezzemolo.

Secondi piatti

Alici marinate, mandorle, finocchietto e meringa salata.

Spatola alla beccafico su caponata di cavolfiore e cipolla in osmosi

Filetto di scorfano cbt con crema di ceci al finocchietto e scorza di arancia caramellata

Turbante di spigola su pesto alla "pantalica", cozze e ricotta al limone

Baccalà in olicottura su vellutata di ceci, polvere di liquirizia, cipolla marinata e sedano fritto.