



## Le isole di Terrazza Pantalica

Prezzo: 50,00€

### L'Isola dei Formaggi

**Pecorino Siciliano stagionato** con miele e noci – il classico abbinamento che esalta il sapore intenso del pecorino.

**Caciocavallo Ragusano** con marmellata di sedano di nostra produzione – un contrasto originale e raffinato tra il sapido del caciocavallo e la freschezza del sedano.

**Piacentino Ennese** e cipolla caramellata – il tocco dolce della cipolla esalta il gusto leggermente speziato di questo formaggio allo

**Vastedda della Valle del Belice** con crostoni di pane – un formaggio unico per la sua pasta morbida, perfetto con il pane rustico.

### Isola dei Salumi

**Salame di Sant'Angelo di Brolo** – una garanzia di qualità, con la giusta sapidità e consistenza.

**Prosciutto crudo di suino nero dei Nebrodi** – un'eccellenza siciliana, saporito e delicato allo stesso tempo.

**Cotto Madonita agli agrumi** – un prodotto tipico dal profumo agrumato

**Mortadella d'asino con pistacchio di Bronte O.P.** – una chicca rara, con il pistacchio che aggiunge

una nota aromatica inconfondibile.

## Isola dei Finger Food

**Crema bianca di patate e finocchi** con cozze, fragole e granella di pistacchio – un mix sorprendente tra dolcezza, sapidità e

**Mousse di ricotta Vizzinese** con cipolla caramellata e crumble di mandorle di Avola – un equilibrio perfetto tra morbidezza e

**Cappuccino salato** con vellutata di erbe di stagione, spuma di parmigiano e biscotti salati alle mandorle – un'interpretazione originale e

**Panna cotta al parmigiano** con gel di pomodoro e biscotto salato – cremosità e acidità in perfetta armonia.

## Tartine, Cheesecake e Millefoglie

**Tartine con spuma di mortadella**, lime e mandorle – fresche e

**Cheesecake al pesto** con zucchine e olive (disponibile nel periodo del basilico) – un'esplosione di sapori mediterranei.

**Millefoglie di parmigiano** con prosciutto crudo, pomodori secchi e miele – un contrasto dolce-salato irresistibile.

## Tartare e Delizie di Mare

**Mini tartare di salmone** su letto di avocado e germogli – fresca e

**Mini tartare di fassona** battuta al coltello con fiori di capperi di Pantelleria e pepe del Bengala – un classico rivisitato con tocchi aromatici

**Cialde di parmigiano** con spuma di bresaola – sapore intenso e consistenze

**Bicchierini con crema di ceci**, formaggio fresco spalmabile e nocciole – perfetto equilibrio tra cremosità e croccantezza.

## **Crema e Proposte Stagionali**

**Crema a specchio di porri e piselli** con pesce spada tataki al sesamo tostato –

delicata e profumata.

**Calamaretti spillo su vellutata di fave fresche e polvere di lime** (disponibile in primavera) – freschezza e sapidità in un

**Rocher di ricotta di Vizzini** con pistacchio di Bronte O.P. e crema di scalogno –

una piccola perla di gusto e qualità

## **Isola dei Carpacci e delle Tartare**

**Carpaccio di manzo** con rucola e scaglie di grana – un classico

**Carpaccio di carne salada** con finferli e salsa ai lamponi – contrasti perfetti tra dolcezza e sapidità.

**Vitello tonnato** – la tradizione piemontese rivisitata con la nostra selezione di

**Carpaccio di manzo** con blu di bufala – cremosità e carattere in un piatto essenziale.

**Carpaccio d'anatra** con affumicatura al legno di quercia, emulsione di arancia e germogli – equilibrio tra affumicato, agrumi e

## **Tartare di Eccellenza**

**Tartare di manzo** con uovo di quaglia, germogli e maionese al limone –

## **Isola del Pesce**

### » **Crudi e Marinati**

**Alici marinate** al finocchietto selvatico – un classico siciliano con un tocco aromatico

**Gambero rosso di Mazara** in marinatura leggera – esalta la dolcezza naturale del

**Ceviche di tonno** – un'esplosione di freschezza con agrumi e

**Carpaccio di pesce spada** in guacamole – un abbinamento cremoso

**Tentacoli di polpo al Kamado** con agrumi e finocchio – cottura perfetta per esaltare la tenerezza del polpo.

**Zuppetta di cozze** in brodo di mozzarella al nero di seppia, confit e pistacchio – un mix di sapori inaspettati e avvolgenti.

**Sautè di vongole** con latte di bufala e limone – un equilibrio perfetto tra sapidità e cremosità.

**Ostriche con beurre blanche e crostini** – un connubio perfetto tra mare e burro raffinato.

**Capesante gratinate** – cotte alla salamandra per una crosticina (E ottima idea per sfruttare la salamandra anche per bruschette gourmet!)

**Frittura di paranza in cuoppo** – croccante, dorata e irresistibile, preparata al momento per il massimo del gusto.