

MENU DEGUSTAZIONE € 50.00

tasting menu of premiate trattorie italiane the rewarded italian trattorias netgroup

Antipasti - Appetizers

Lonzino di suino nero (presidio slow food) affumicato al tabacco,
con insalatina di arance e riduzione di mosto cotto

Tartare di manzo al tartufo madonita

Funghi gratinati con verdure di campo, ricotta e caciocavallo affumicato

*Black pork loin (slow food presidium) with smoked tobacco,
orange salade and concentrate of cooked must*

Beef tartare with black truffle

*Mushrooms au gratin with ricotta cheese, season vegetables and smoked
caciocavallo cheese*

Primo piatto - First dish

I nostri spaghetti ai grani antichi siciliani cacio, pepe e funghi di bosco

Our spaghetti made by sicilian ancient durum wheats, pepper and wood mushrooms

Secondo piatto - Second dish

Filetto di maialino in crosta di manna (pres, slow food), mandorle e pistacchi
con il suo Stinco in salsa di agrumi e miele di ape nera(pres. slow food)

Patate allo zafferano e cicoria saltata all'aglio di nubia (p.s.food).

*Little wild pig filet in manna crust (slow food presidium), almonds and pistachio
with its Shin in citrus fruit cream and black bee's honey (slow food presidium)*

Potatoes with saffron and chicory saute' with nubia garlic (slow food presidium)

Dessert

Cassata con gelato artigianale alla ricotta

Cassata with homemade ricotta ice cream

vini siciliani in abbinamento

sicilian wines combined with the dishes



PREMIATE TRATTORIE ITALIANE

