
MENU' DEGUSTAZIONE

Dalla Testa alla Coda

a cura di Gabriele Cappi

Antipasto

ANIMELLA CROCCANTE

TOPINAMBUR, TARTUFO NERO ED OLIO DI SEMI DI ZUCCA

Prima Portata

RAVIOLI ALLA BRACE RIPIENI DI CODA ALLA VACCINARA
BURRO NOCCIOLA, SALSA AL GORGONZOLA E SEDANO CROCCANTE

Seconda Portata

PANCIA DI VITELLO

RIPIENA DI CIMA ALLA GENOVESE, SALSA ALLA BOSCAIOLA
ACCOMPAGNATA DA PATATE CONFIT

Dolce

“MPANATIGGHI MODICANI”

ISPIRATO ALL'ANTICA RICETTA DI MODICA
SERVITA CON PESCA AL MARSALA

Coperto, Acqua e Caffè **70€**
(Menù valido per tutto il tavolo)