

GUARDO IL SUSSEGUIRSI DELLE STAGIONI
E PRENDO SPUNTO PER I MIEI PIATTI .I FUNGHI ,GLI ORTAGGI ,
LE ERBE AROMATICHE L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
,(parte di questi provenienti dalla tenuta di famiglia.)
ABBINATI ALLE LOCALI CARNI, FORMAGGI E VINI.
PRODOTTI CHE CERCO DI RIPROPORVI NEL RISPETTO
DELLA TRADIZIONE LOCALE.

Ali Andrea

MENU' DEGUSTAZIONE

Passeggiata per la campagna Iblea

Piatto di di benvenuto.

--

Crema di maionchino con cipolla e lonza di
suino nero  croccato.

--

Cavati con ciliegino, zucchina e cucunzo di
Salina 

--

Ravioli al pistacchio di Bronte. 

--

Vitello agli aromi con patate al forno

--

Assaggi di formaggi. -

-Dolce.

€ 32,00

Assaggi del territorio

Piatto di benvenuto.

--

Pane fritto con burrata e capicollo di suino
nero Siciliano 

--

Tagliolini di casa con tartufo di
Palazzolo

--

Maialino nero Siciliano in crosta di pistacchio
con cavolo cappuccio.

--


Dolce.

€ 28,00

Bevande e vini esclusi

I menù sono per l'intero tavolo,


I produttori dei presidi da noi utilizzati sono:


 salumi di suino nero dei Nebrodi: Agostino Ninone
provola dei Nebrodi; Agostino Ninone


 Aglio di Nubia


 Cappero e cucunci di Salina: Damico Salvatore

 Pistacchio di Bronte :

 Ragusano dop : az.agr. Florida Rosario.

 Caprini di capra girgentana:Giacomo Gati'

 Zafferano: Rosalba Piras (Sardegna)

 Mandorla di Noto