



## MENÙ 2020 INVERNALE... DA NORD A SUD ECCELLENZE ITALIANE

### ANTIPASTI

#### **Carpaccio di carne salada trenina**

con riccioli di rafano e gocce di balsamico IGP Modena (5)

€ 12,00

#### **Calamario abbottonato**

con ammuddicata alla messinese in acqua di pomodoro (2-4-8)

€ 14,00

### PRIMI PIATTI

#### **Tagliolini dello chef**

al nero di seppia con gambero rosso di Mazzara, lime e mimosa d'uovo (2-3-4-14)

€ 19,00

#### **Raviolo dello chef**

al baccalà, patate, mentuccia e burro chiarificato alle erbe e barbabietola (2-3-4)

€ 16,00

### SECONDI PIATTI

#### **Costolette di agnello** della macelleria Motta

in crosta di pistacchio di Bronte accompagnato da fonduta al formaggio e chips di patate viola (1-5-6-8)

€ 23,00

#### **Cannolo di pesce spada**

ripieno di cavolfiore e arance, mandorle su specchio di crema di fave (2-4-5-6-8-11)

€ 21,00

### DOLCE

#### **Tartatin di mele renette**

cannella e gelato al fior di latte (7-8-12-13)

€ 5,00

#### **Soufflè di cioccolato**

ripieno di marmellata di arance (3-7-8)

€ 5,00

**I N V E R N O**  
**A M A M I**



## NEW WINTER MENU 2020... ITALIAN EXCELLENCE FROM NORTH TO SOUTH

### STARTERS

#### **Carpaccio of Trentino salted meat**

with horseradish curls and drops of Modena balsamic vinegar IGP (5)

€ 12,00

#### **Messina style squid buttoned up**

with breadcrumbs in tomato's water (2-4-8)

€ 14,00

### FIRST COURSES

#### **Chef's tagliolini**

with squid ink and Mazzara's red shrimp, lime and egg mimosa (2-3-4-14)

€ 19,00

#### **Chef's ravioli**

with codfish, potatoes, mint and clarified herb and beet butter (2-3-4)

€ 16,00

### SECOND COURSES

#### **Lamb chops** from Motta butcher's shop

in Bronte pistachio crust served with cheese fondue and purple potato chips (1-5-6-8)

€ 23,00

#### **Swordfish cannolo**

filled with cauliflower, oranges, and almonds served on broad bean cream (2-4-5-6-8-11)

€ 21,00

### DESSERT

#### **Tartatin of rennet apples**

cinnamon and "fior di latte" ice cream (7-8-12-13)

€ 5,00

#### **Chocolate soufflé**

filled with orange jam (3-7-8)

€ 5,00

W I N T E R  
A M A M I