

MENU DEGUSTAZIONE



MENU DEGUSTAZIONE TERRA MEAT TASTING MENU

**Biancostato di manzo in cottura sous-vide
agli aromi con fiori di zucca alla milanese, insalata
di pomodori e marmellata di cipolle di Tropea**
• •

Thick flank beef cooked sous-vide with seasoning and Milanese-style courgette blossoms, salad of seasonal tomatoes and Tropea onion marmalade

**Risotto Carnaroli agli asparagi,
crema d'uovo e fonduta di Piave DOP**
• •

Carnaroli risotto with asparagus, cream of egg and Piave DOP cheese fondue

**Pluma di maialino iberico de Bellota
con crema di fagioli borlotti di Lamon al
rosmarino e melanzana perlina alla griglia**
• •

Pluma cut of Iberian de Bellota pork with a cream of Lamon borlotti beans with rosemary and grilled perlina aubergines

Il pistacchio di Bronte e le sue forme
• •

The Bronte pistacchio and its many forms

€ 50 a persona vini esclusi - Minimo 2 pax
€ 50 per person excluding wine - Minimum 2 pax

