



Menu degustazione / Tasting Menu

Granchio reale con patate, pistacchio di Bronte, spuma di pomodoro

King crab with potatoes, Bronte's pistachios, tomato mousse

**Spaghetti alla chitarra leggermente affumicati con gambero rosso,
bottarga di Muggine, barbabietola**

Handmade spaghetti slightly smoked with red prawn, bottarga, beetroot

**Dorso di Black Cod, salsa al cocco e lemongrass,
perle di verdure**

Back of Black Cod, coconut and lemongrass sauce, vegetables

Sorbetto al mango

Mango sorbet

**Vitello in due modi (filetto e guancetta) con crema di peperoni dolci,
funghi gallinacci**

Veal in two ways (fillet and cheek) with sweet peppers cream, mushrooms

Cremoso al cioccolato con crema inglese soffiata, albicocca

Chocolate mousse with vanilla cream and apricot

Il menu è per minimo 2 persone

The menu is for minimum 2 persons