

MENÙ DEI PESCATORI

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DI MARE ALLA SICILIANA:

Gamberetti marinati agli agrumi

Formaggi Iblei con confettura di agrumi e acciughe del Mediterraneo

Baccalà mantecato alla trapanese su crostone di pane casereccio

Caponatina di mare con scaglie di cioccolato di Modica IGP

“Scacce” tipiche ragusane con ripieni di mare:

- tonno, cipolla e pomodoro
- ricotta e alici

Arancino Pizzuta spadaccino e mentuccia

Parmigiana di pesce spada e melanzane

Pane di casa condito con olio, origano e sale marino di Trapani

PRIMO PIATTO

Linguine con sarde fresche, finocchietto selvatico, pinoli e uvetta

DESSERT

Cannolo di ricotta riempito a vista e decorato con granella di pistacchio

COSTO 90 € A PERSONA

MINIMO 4 PERSONE

VINO E BEVANDE NON INCLUSE
