

MENU PASQUA 2019

Antipasto

Torta pasqualina con ricotta fresca, spinaci
e uova di quaglia su vellutata di pomodorini

Primi piatti

Orecchiette fresche con crema di zucca, ricotta
e granella di pistacchio di Bronte

Sformatino di riso con ragù di salsiccia e scaglie di Ragusano DOP

Secondi piatti

Cosciotto d'agnello farcito alle erbe aromatiche
con cuori di carciofi saltati alla menta

o

Filetto di maiale al forno con glassa alle mandorle
e cuori di carciofi saltati alla menta

Dessert

Tortino di cioccolato con cuore morbido
e gelato della casa al pistacchio di Bronte

*Il menu è comprensivo di acqua minerale naturale e frizzante, Nero d'Avola
"Costadune" Mandrarossa, Moscato "Dolce Noto" Cantina Modica, caffè*

Costo a persona € 40,00

MENU PASQUETTA 2019

Antipasto tipico

Tocchetti di salsiccia secca – Formaggio Ragusano

Focaccine modicane con ricotta fresca

Frittatina con asparagi selvatici – Arancino al ragù

Primi piatti

Gnocchetti freschi con pesto siciliano, pomodorini “confit”
e granella di mandorle

Crepe ripiena di ricotta fresca e spinaci
su fonduta di Ragusano DOP

Secondi piatti

Involentino di vitello farcito con salsiccia ed erbe aromatiche,
e contorno di cipolle caramellate con chips di barbabietole

Dessert

Parfait di mandorle con salsa tiepida di cioccolato fondente

*Il menu è comprensivo di acqua minerale naturale e frizzante, Nero d'Avola
“Costadune” Mandrarossa, Moscato “Dolce Noto” Cantina Modica, caffè*

Costo a persona € 35,00