

## MENÙ DI PASQUA/ EASTER MENU

### ENTRÉE AMUSE -BOUCHE

**Upgrade di pane cunzato**  
Upgrade of "pane cunzato"

◆◆◆  
**ANTIPASTO**  
STARTER

**Aragosta piccante su crema di patate "aggrassate",  
caramello salato al kumquat fermentato e ricci di mare**  
Spicy lobster with cream of potatoes, salted caramel with fermented  
kumquat and fresh sea urchin

### PRIMI MIDDLE COURSE

**Risotto agli asparagi mantecato al burro di tartufo bianco,  
Vastedda del belice e uova di salmone**  
Asparagus Risotto creamed with white truffle butter,  
"Vastedda del Belice" cheese and Salmon roe

**Tortelli di macco di macco di fave, crema di favette fresche, gambero rosso  
crudo, pecorino e nero di seppia dolce**  
"Tortelli" pasta of macco di fava beans, cream of fresh fava beans, raw red Prawns from Mazara  
del vallo and sweet black squid ink

### SECONDO MAIN COURSE

**Ricciola alle erbe su crema di piselli bio, latte di aglio di nubia, carciofi a  
"pignateddu" con aglio e menta, pomodorini confit all'arancia**  
Amberjack fish with herbs and organic cream of peas, milk of "Nubia" garlic, artichokes "a  
pignateddu" with garlic and fresh mint, tomatoes confit with orange

### FRUTTA E DOLCE DESSERT

**Consistenze di fragole bio, meringhe al pepe lungo e panna alla vaniglia**  
Organic strawberry, long pepper meringue and vanilla cream

**Colomba pasquale al tavolo**  
Easter dove cake

**80 euro a persona, bevande incluso (vini scelti dal nostro Maître)**  
80 euro per person, drinks included (wine selected from our Maître)



**MENÙ DI PASQUETTA**  
**EASTER MONDAY MENU**

**ENTRÉE**  
**AMUSE - BOUCHE**

**Pane, cipolla e salsiccia**  
Bread, onion and sausage

◆◆◆  
**ANTIPASTO**  
**STARTER**

**Uovo morbido su crema di ricotta al forno, crema e cremini di piselli,  
crostini di Tumminia e carciofi fritti**  
Soft egg with cream of baked ricotta cheese, cream of green peas, tumminia flour  
crostini and fried artichokes

**PRIMI**  
**MIDDLE COURSE**

**Paccheri di Russello e canapa al pesto di sparaceddo, crema di aglio  
alla brace e fondente di pomodoro**  
Paccheri pasta of "Russello" flour and hemp with "Sparaceddu" pesto, cream of  
flamed garlic and melt tomatoes

**Raviolone di pollo al forno con patate**  
Raviolone pasta with baked chicken potatoes

**SECONDO**  
**MAIN COURSE**

**Capocollo di maiale fondente, miele di pera, vino cotto e cipolla al cartoccio  
(in pasta fillo)**  
Melted pork capocollo, pear honey, mulled wine and onions wrapped in filo pastry

**FRUTTA E DOLCE**  
**DESSERT**

**Mousse di ricotta alla mandorla amara, amarene e amaretti**  
Mousse of Bitter Almond Ricotta cheese, black cherry and amaretto biscuit

**Colomba pasquale al tavolo**  
Easter dove cake

**60 euro a persona, bevande inclusi (vini scelti dal nostro Maître)**  
**60 euro per person, drinks included (wine selected from our Maître)**

