Antipasti

- Arancino di riso con gambero rosso di Mazara del Vallo e la sua bisque

- Cappa santa con crema di zucca e peperone crusco

- Baccala mantecato con cialda di polenta di Storo

Primi piatti

- Fettuccine fatte in casa, cozze al Pernod, zafferano

- Risotto di selvaggina da piuma di barena e Castelrosso

Secondi piatti

- Branzino di mare, broccoli e mandorle

- Da tradizione - cotechino artigianale e lenticchie

Dessert

- All’inizio cioccolato nero e bianco, poi lamponi e cereali e per finire infuso di menta

€ 230 A PERSONA BEVANDE ESCLUSE