

# *MENU' DELLA CORTE*

*con prodotti del nostro orto, biologici e presidi Slow Food*

## *ANTIPASTI*

*Tartare di Scamone servita con la nostra Caponatina, Tuorlo d'Uovo in crosta di Semolino alla Salvia e Miele alle Erbe del nostro Orto*

*(Scamone, sedano\*, carota, cipolla, melanzana, zucchina, peperoni, patata, zucchero, aceto, uovo\*, semolino\*, miele, erbe della Corte, sale, pepe, olio Bio)*

*Tagliere di Formaggi Siciliani DOP Presidio Slow Food serviti con Marmellate di nostra Produzione, Salsiccia a punta di coltello e Capocollo dei Nebrodi*

*(Formaggi\* marmellate, carne di maiale dei Nebrodi, spezie)*

### *Profumo di Mare*

*Scottata di Ostrica, Calamaretto, Gambero e Polpo su Vellutata di Lattuga Romana, riduzione al Limone e Chips di Patate*

*(Ostrica\*, calamaro\*, gambero\*, polpo\*, lattuga romana, patata, cipolla, limone, sale, pepe e olio Bio)*

*Trancio di Branzino scottato alle Erbe su Salsa ai Ravanelli*

*(Branzino\*, ravanelli, yogurt\*, erbe della Corte, sale, pepe e olio Bio)*

## *PRIMI*

*Ravioli al Ragusano di nostra Produzione con Pesto di Erbe e Mandorle Pizzute*

*(Farina di semola integrale Margherito\*, uova\*, ragusano D.O.P. \*, erbe e mandorla Pizzuta della Corte\*, aglio, sale, pepe e olio Bio)*

*Gnocchetti al Carrubo di nostra Produzione con Ragout di Coniglio modicano, crema di Ragusano D.O.P. e spuma di Senapo*

*(Farina di semola integrale Margherito\*, farina di carrubo, coniglio, sedano\*, carota, cipolla, patata, uova\*, vino rosso\*, ragusano D.O.P\*, latte\*, panna\*, senapo, sale, pepe e olio Bio)*

*Riso Acquerello al Latte di Mandorla, Gambero di Portopalo grigliato, Vongole e Spinaci*

*(Riso Carnaroli Acquerello, acqua e mandorla della Corte\*, gambero\*, vongole\*, spinaci, cipolla, sale, pepe e olio Bio)*

*Spaghetti neri di nostra Produzione su crema di Asparagi, Vongole e Seppie*

*(Farina di semola integrale Margherito\*, uova\*, nero di seppia\*, asparagi, patata, cipolla, vongole\*, seppie\*, vino bianco\*, sale, pepe e olio Bio)*

# *MENU' DELLA CORTE*

*con prodotti del nostro orto, biologici e presidi Slow Food*

## *SECONDI*

*Filetto di Maialino dei Nebrodi in C.B.T. e in crosta di semi di Zucca su salsa di Syrah*

*Patate Maxime e riduzione di Arance Siciliane*

*(Filetto di Maialino cotto a bassa temperatura, semi di zucca\*, vino syrah\*, cipolla, patate, arance, zucchero, sale, pepe e olio Bio)*

*Filetto di Manzo scottato alle erbe con salsa al Nero d'Avola, conserve di ortaggi e cialda di frolla al Pecorino*

*(Manzo, erbe aromatiche, vino\*, zucchero, ortaggi di stagione, farina di grano\*, uova\*, burro\*, formaggio pecorino\*, sale, pepe, aglio, olio di oliva biologico della Corte)*

*Scaloppa di Dentice su passata di Zucchine alla Menta,*

*Spuma di Vaccina e Chips di Riso salata*

*(Dentice\*, zucchina, patata, menta, ricotta vaccina\*, riso, vino bianco\*, sale, pepe, e olio Bio)*

*Fritturina di pesce locale,*

*(Alici\*, Sarde\*, Gambero\*, Calamaro\*, Farina di grano duro\*)*

*I nostri sommelier sono a disposizione per proporvi un abbinamento con la nostra ampia cantina di vini siciliani*

## *DESSERT*

*Vasta scelta nella nostra Carta dei dolci*

## *FRUTTA DI STAGIONE*