

CORNERLAB PORTO SALVO
BOTTEGA & SPIRITI
Selection, seasonality and sharing

TAGLIERI DA CONDIVIDERE / SHARING BOARDS

Formaggi della Bottega

ARTISAN CHEESE SELECTION SELEZIONE DI FORMAGGI SCELTI TRA
PICCOLE PRODUZIONI, ACCOMPAGNATI DA VERDURE DI
STAGIONE, FRUTTA FRESCA, FRUTTA SECCA E PANE ARTIGIANALE.

€ 30

Salumi della Bottega

ARTISAN CURED MEATS SELECTION SELEZIONE DI SALUMI DI ALTA
QUALITÀ, ABBINATI A VERDURE DI STAGIONE, FRUTTA FRESCA,
FRUTTA SECCA E PANE ARTIGIANALE.

€ 32

Selezione della Bottega

THE BOTTEGA SELECTION DEGUSTAZIONE COMPOSTA DA FORMAGGI
E SALUMI SELEZIONATI, CON VERDURE DI STAGIONE, FRUTTA
FRESCA, FRUTTA SECCA E PANE ARTIGIANALE.

€ 36

Salumi di Mare della Bottega

ARTISAN SEAFOOD CHARCUTERIE
SELEZIONE DI SALUMI DI MARE ARTIGIANALI REALIZZATI A PARTIRE
DA PESCATO DI QUALITÀ: BRESAOLA DI PESCE SPADA, SALAME DI
TONNO AL PISTACCHIO, CARPACCIO DI TONNO E ALICI MARINATE,
ACCOMPAGNATI DA VERDURE DI STAGIONE, FRUTTA FRESCA E PANE
ARTIGIANALE.

€ 40

I nostri taglieri sono pensati per la condivisione. Our boards are designed for sharing.
Per informazioni su allergeni e intolleranze, il personale è a vostra disposizione. For allergen information,
please ask our staff.

CORNERLAB PORTO SALVO
BOTTEGA & SPIRITI
Selection, seasonality and sharing

I CALDI DELLA TRADIZIONE SICILIANA - TRADITIONAL SICILIAN HOT DISHES

Anelletti al forno

BAKED ANELLETTI PASTA IL GRANDE CLASSICO DELLA CUCINA PALERMITANA: PASTA AL FORNO CON RAGÙ TRADIZIONALE, MELANZANE E FORMAGGI, DORATA E AVVOLGENTE.

€ 12

Sarde a Beccafico

BECCAFICO-STYLE SARDINES SARDE FARCITE SECONDO TRADIZIONE CON PANGRATTATO, PINOLI, UVETTA ED ERBE AROMATICHE, COTTE AL FORNO.

€ 12

Sfincione Bagherese

BAGHERESE-STYLE SFINCIONE VERSIONE STORICA DELLO SFINCIONE: IMPASTO SOFFICE, ACCIUGHE, CIPOLLA STUFATA E FORMAGGIO, SENZA POMODORO..

€ 8

Sfincione Palermitano

PALERMO-STYLE SFINCIONE IL PIÙ ICONICO DEI LIEVITATI SICILIANI, CON POMODORO, CIPOLLA, ACCIUGHE E ORIGANO, FRAGRANTE E PROFUMATO.

€ 8

CORNERLAB PORTO SALVO
BOTTEGA & SPIRITI
Selection, seasonality and sharing
I CALDI DELLA TRADIZIONE SICILIANA

DESSERT

Sweetness inspired by Sicilian tradition / Dolcezze ispirate alla tradizione siciliana.

Cannolo Siciliano - Sicilian Cannoli

Cialda croccante artigianale farcita con ricotta fresca, scorza d'arancia candita e pistacchio.

€ 8

Cassata Siciliana - Sicilian Cassata

La grande classica della tradizione: pan di Spagna, ricotta dolce, marzapane e frutta candita.

€ 12

Semifreddo alle Mandorle di Sicilia - Sicilian Almond Semifreddo

Semifreddo cremoso alle mandorle siciliane, delicato ed elegante, ideale a fine pasto.

€ 12

Setteveli - Setteveli Chocolate Cake

Iconico dolce siciliano a strati di cioccolato e nocciola, intenso e avvolgente.

€ 12

**VI CONSIGLIAMO DI ABBINARLI CON:
WE RECOMMEND YOU TO COMBINE THEM WITH:**

Rais, Moscato di Noto, Baglio di Pianetto

€ 10

Passo Passo, Passito di Zibibbo, Musita

€ 12

Malvasia Terre Siciliane, Alessandro Mineo

€ 10

Marsala Semisecco, Pellegrino

10

Malvasia delle Lipari (Hauner)

€ 12

Ben Ryè 2022 (Passito di Pantelleria) Doc

€ 18