

**OSTERIA
DEI
VESPRI**

Ristorante dal 1999

**MENU STAGIONE
AUTUNNO/INVERNO
2021**

ANTIPASTI

Tartare di vitello Fassone, uovo di quaglia, fondutina di "cosacavaddu ibleo", tartufo nero uncinatum **20,00**

Quaglie disossate, purea di sedano rapa, riduzione al marsala, profumo di timo, verdure di stagione croccanti **18,00**

Carciofo spinoso di Menfi, calamaretto di paranza cotto e crudo, pinoli, bottarga di San Vito Lo Capo, prezzemolo riccio (microgreen) **22,00**

Vellutata di funghi cardoncelli e champignons, provola delle Madonie affumicata, ricotta al forno, timo, chips di pane croccante **18,00**

SECONDI

Tonno "alalunga" in crosta di semi di papavero, pepe rosa e di Szechuan, latte di cocco, menta fresca e pinoli tostati **24,00**

Filetto di capone (Lampuga) gratinato con cozze, pangrattato, acciughe, lenticchie di Ustica, finocchietto selvatico, chips di parmigiano e profumo di mandarino verde **22,00**

Brociolone palermitano al tartufo nero uncitanum, porcini o cardoncelli fritti, salsa al marsala vergine, insalatina di germogli di piselli **24,00**

Filetto di Fassona piemontese marinato, pomodoro affumicato, guancialetto di suino nero, cialda di pecorino siciliano DOP, origano fresco **28,00**

PRIMI

Busiate di farina Perciasacchi, salsiccia di suino nero, vongole, cavolo nero e rosso **22,00**

Anelletti al ragù di polpo "maiolino", Nero d'Avola, finocchietto selvatico, zafferano di Corleone **20,00**

Conchiglioni, baccalà mantecato, peperoni gialli, pomodoro secco, patata affumicata al profumo di menta e capperi di Salina **18,00**

Cappelletti ripieni di stracotto in brodo di gallina oppure con burro di malga e tartufo nero uncinatum **16/22,00**

DOLCI

Cialda di nocciole dei Nebrodi con ricotta di Gangi, profumo di limone e cannella, cioccolato Guanaja Valrhona, sciroppo aspro al frappato **10,00**

Crema di riso al mandarino, frutti rossi, sbrisolona al mais e pistacchio di Bronte **8,00**

Cassatella calda con crema di ricotta, scaglie di cioccolato, riduzione al limone **8,00**

Tortino di frolla, pere al profumo di cannella, amaretti, fondente di cioccolato, mandorle e arance caramellate **10,00**

Selezione di sei formaggi artigianali con miele di castagno di ape nera sicula **18,00**