

CONSIGLIATO DALLO CHEF VITO PATERNITI
CHEF VITO PATERNITI RECOMMENDS
MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENU



EURO 75

per persona | per person



OMAGGIO ALLA MIA SICILIA
TRIBUTE TO MY SICILY

Insalatina di Agrumi, gelè di Arancia, Finocchio in osmosi e Cipolla all'Agretto
Citrus Salad, Orange Gelée, Osmosis Fennel, and Sweet-and-Sour Onion

(12)



DALLA MIA DISPENSA L'ARCHIVIO DEI SAPORI
FROM MY PANTRY: A FLAVOR ARCHIVE

Spaghettone dell'azienda "Benedetto Cavalieri", Mantecato al Burro d'Alpeggio Affumicato, Infusione di Camomilla, Nocciola al Caramello Salato e Salsa ai Ribes all'Aceto di Lamponi
Benedetto Cavalieri" Spaghettone Creamed with Smoked Alpine Butter, Chamomile Infusion, Salted Caramel Hazelnut and Currant Sauce with Raspberry Vinegar

(1-7-8-9-12)



ARROSTO SI ..MA DI CAVOLFIORE
"ROAST...BUT MAKE IT CAULIFLOWER"

Cavolfiore Arrosto, Crumble di Mais, Gel di Agrumi, Pesto al Prezzemolo e Mandorla Tostata
Roasted Cauliflower, Corn Crumble, Citrus Gel, Parsley Pesto and Toasted Almond

(8-7)



PANE BURRO E MARMELLATA
BREAD, BUTTER AND JAM

Gelato al Pane, Composta di Marmellata, Burro fuso
Bread Gelato, Jam Compote, Melted Butter

(1-3-7)



supplemento abbinamento vino - euro 35 per persona
surcharge for wine pairing - 35 euros per person