

Menù degustazione in abbinamento al Marsala *Marsala three courses Set Menus*

Percorso: "Come Eravamo"

Ballarò Street Food (1.3.4.7.9.11)

Panelle; croccché; sfincione palermitano; arancinetta agli agrumi e bufala di Nicosia; spitino siciliano; sfincetta con ricotta e acciughe siciliane

"Panelle"; "croccché"; "sfincione" (palermitan street food); citrus fruit arancinetta and Nicosia bufala mozzarella cheese; palermitan "spitino"; small "sfincetta" with ricotta cheese and sicilian anchovies

 *Ziller 47 (Uve: Grillo), Tenute Gorgi Tondi*

Busiate al nero di seppia, pomodorini confit finocchietto e mandorle tostate (1.4.8 9.14)

Squid ink homemade busiate pasta, confit pomodorini (cherry tomatoes), wild fennel and toasted almonds

 *N°167 Single Barrel Marsala Vergine Riserva DOC 2001
(Uve: Grillo, Catarratto e Inzolia), Pellegrino*

Formaggi siciliani a media stagionatura Medium-aged Sicilian cheeses (7)

 *Heritage Marsala Vergine Riserva Vintage 1980 (Uve: Grillo), Francesco Intorcia Heritage*

Euro 60

Percorso: "Giocando sul Marsala"

Formaggio siciliano erborinato Blue sicilian cheese (7)

 *Vecchio Samperi Ventennale (Uve: Grillo), Marco De Bartoli*

Gnocchi di patate farciti con burrata, ristretto di crostacei, tartare di gambero e pesto di pistacchio salato (1.2.3.7.8.9)

Potatoes gnocchi filled with burrata cheese and shellfish sauce, prawns tartare, salt pistacchio pesto sauce

 *Marsala DOC Vergine Soleras riserva 20 anni (Uve: Grillo), Rallo*

Tartelletta alla frutta Fruit tart (1.3.7.8)

 *Uncle Joseph - Marsala Superiore Rubino Dolce 2016 (Uve: Nero d'Avola), Pellegrino*

Euro 55

*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù



Piatto Vegetariano