

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*

Fregola con concentrato di zuppetta allo scoglio, lime, salsa prezzemolo e frutti di mare (1.2.4.9.14)

Homemade fregola, rock fish soup concentrate, lime, parsley sauce and seafood

 *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 65

Percorso: "Giocando sul Marsala"

Formaggio siciliano erborinato Blue sicilian cheese (7) 

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

Ravioli al verde con borragine e girgentana salsa ai porcini e pesto di verdure (1.3.7.9) 

Green ravioli with borage and goat girgentana cheese, porcini mushrooms sauce and vegetables pesto

 *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