

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

Percorso: “Come Eravamo”

Ballarò street food (1.4.7.9.11)

*Panelle; croccché; arancinetta agrumi e bufala; crostino siciliano;
arrosticino di vitello dorato; sfincione palermitano*


*“Panelle”; “croccchè”; “sfincione” (palermitan street food); citrus fruit arancinetta and Nicosia bufala mozzarella cheese;
sicilian “crostino”; veal rost stick; palermitan “sfincione” pizza*

 *Unico Bianco Perpetuo (Uve: Grillo 100%), Cantine Birgi*

—
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

 *Superiore Riserva Semisecco Mille Marsala DOC (Uve: Grillo 100%), Rallo*


—
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*

—
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