

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

## *Percorso: "Come Eravamo"*

*Ballarò street food (1.4.7.9.11)*

*Panelle; croccché; arancinetta agrumi e bufala; crostino siciliano;  
arrostitino 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*

 *Ziller 47, vino "perpetuo", non fortificato, che prende ispirazione dalle versioni pre-british,  
Gorgi Tondi (Uve: Grillo 100%)*

—  
*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*

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

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

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

**Euro 65**

## *Percorso: "Giocando sul Marsala"*

*Formaggio siciliano erborinato Blue sicilian cheese (7) *

 *N° 018 Single Barrel Marsala DOC Vergine Riserva (Uve: Grillo, Catarratto e Inzolia), Pellegrino*

—  
*Gnocco di patate ripieno al pesto di basilico pomodorino arrosto, crema di mandorle e zucchina frita (1.3.7.8) *

*Potatoes gnocchi filled with basil pesto, roasted tomatoes, almonds cream and fried courgette*

 *Heritage Marsala DOC Superiore Semiseco Vintage 1994 (Uve: Grillo), Francesco Intorcia Heritage*

—  
*Tartelletta alla frutta Fruit tart (1.3.7.8)*

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

**Euro 60**

\*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*