

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*

*"Panellè"; "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) 

 *Genesi Marsala DOC Superiore Riserva Rubino (Uve: Nero d'Avola), Pellegrino*

Euro 70

Percorso: "Giocando sul Marsala"

Formaggio siciliano erborinato Blue sicilian cheese (7) 

 *Marsala DOC Vergine Soleras (Uve: Grillo, Catarratto, 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

 *Marsala DOC Superiore Riserva Semiseco Mille (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 65

**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*