

Gli antipasti

Uovo bio
Asparagi verdi – salsa olandese – tartufo nero

Gambero rosso “Mazara del Vallo”
Cetriolo – zenzero – mango

Foie gras – rabarbaro – pepe rosa

La Fassona, il wagyu e la prussiana
Topinambur – alici Cantabrico

Capesante
Piselli – menta

I primi piatti

Risotto e frutti di mare

Spaghettoni quadrati “De Cecco”
Aglio – olio – peperoncino – polpo

Ravioli
Mozzarella – pomodoro – finferli

Paccheri
Cacio e pepe – ricordo dell’ossobuco