

## PETIT MENU PESCE

### PRIMO PIATTO

Finto risotto nero... Grano spezzato di tumminia, carboni attivi,  
polpo arrosto e foglie di branzino affumicato

### SECONDO PIATTO

Ricciola confit all'olio extra vergine di oliva e cannella, piselli, vongole e mitili al  
profumo di brace

### DESSERT

Ravioli gratinati con crema tiepida al limone su insalatina di agrumi e frutto della  
passione

€ 55,00 Escluso vini e bevande

## PETIT MENU CARNE

### PRIMO PIATTO

Corallini risottati con bocconcini di maialino scottato alle spezie e frozen di ragusano  
primo sale

### SECONDO PIATTO

Costine di agnello con laccatura al miele, carciofi, patate allo zafferano e salsa alla  
menta

### DESSERT

Freschezza di miele degli iblei al pepe di Sichuan con ganache nera, "cubbaita" e  
gocce di Hyblon

€ 55,00 Escluso vini e bevande