



INS EME



Masculina da magghia,

la cornice è quella del golfo di Catania.

il nome è riservato alle alici provenienti dalla pesca nel golfo effettuata con specifiche reti (menaiù o meniaca).

La **Douxelle** è un classico della cucina francese, un trito di funghi champignon, finemente tritati con burro, scalogno e tartufo.

Masculina da magghia, pane, burro Vacche Rosse	12
Baccalà mantecato, polenta, Lard d'Arna DOP	12
Gambero rosso di Mazara*, carote, burro tiepido	16
Pappa al pomodoro, pomodorino del Piennolo	10
Capocollo di Martina Franca	14
Guancia di vitello, purea di patate, timo	19
Vongole veraci, cozze, brodo di molluschi	18
Branzino, topinambur, carciofi	19
Uovo 65°C, grana padano, douxelle, tartufo nero	16
Tarte au citron ... meringa, lemongrass	8
Nemesis, frutti di bosco, frutti rossi	8
Acqua e caffè	2,5
Decaffeinato	3
Pane e coperto	2

Menù degustazione (4 portate)

45

In base alle disponibilità del mercato alcuni prodotti, potrebbero essere stati soggetti ad abbattimento di temperatura all'origine al fine di mantenerne inalterate le proprietà nutritive. Qualora ci fossero, questi verranno evidenziati con un asterisco.
Il pesce viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione come stabilito dal Ministero della Salute (Reg. CE 853/2004)

Si prega la gentile clientela di segnalare al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze. Lo staff potrà così indicare la presenza di prodotti o sostanze che possono provarle.