



I N S E M E



Masculina da magghia, la

cornice è quella del Golfo di Catania.

Il nome è riservato alle alici provenienti dalla pesca nel Golfo (Isole Ciclopi) effettuata con specifiche reti (menaide o meniaca).

Battuta vacca vecchia piemontese – Macelleria Masseroni (150 g.)	15
“Masculina da magghia” – Cooperativa del Golfo	12
Pomodoro arrostito, stracciatella, aceto balsamico	14
Gambero rosso di Mazara, crema di carote, burro tiepido	16
King crab, ortaggi, dressing agli agrumi	30
Uovo 65°C, grana padano, funghi,	16
Black Angus, purea di patate, timo (150 g.)	24
Salmone scottato, aji amarillo, mais, avocado	19
Calamaro alla griglia e maionese al nero di seppia	19
Frutti di bosco, frolla, crema al limone	9
Fichi, vin brule, vaniglia	8
Acqua e caffè	2,5
Decaffeinato	3
Pane e coperto	2,5

Menu 4 portate

45

In base all'origine e 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.
Tutto 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 o intolleranze.
Lo staff potrà così indicare la presenza di prodotti o sostanze che possono provarle.