

MENU' DI CARNE

€40 per persona

ANTIPASTO

A scelta 7 elementi tra:

- Mortadella di Suino Nero dei Nebrodi
- Coppa di Suino Nero dei Nebrodi
- Salame di Suino Nero dei Nebrodi
- Prosciutto Cotto di Suino Nero
- Carpaccio di Black Angus con salsa allo yogurt
- Salame al Pistacchio
- Parmigiana di Melanzane
- Formaggi Misti
- Arancina al ragù
- Gelatina di Maiale
- Caponatina di Verdure
- Olive nostrane
- Ricottina al Forno
- Roastbeef con salsa Tonnata
- Tortino di Patate con verdure
- Polpette al sugo
- Panelle

SECONDO PIATTO E CONTORNO

A scelta 1 secondo con contorno tra:

- Brasato di Vitello agli Aromi con salsa demiglance e Insalata Mista
- Costata ripiena alla Chiaramontana con Verdure croccanti
- Capocollo di Maiale su Spuma di patate aromatizzata al Limone
- Involtino di Manzo ripieno di Speck, Funghi e Provola affumicata con patate al forno
- Porchetta di Maiale agli aromi Iblei con Patate al forno
- Ossobuco di Vitello arrosto su spuma di Patate
- Lonza di Maiale arrosto
- Filetto di Maiale a bassa temperatura agli aromi Iblei su spuma di Patate

PRIMO PIATTO

A scelta 1 primo servito al piatto o 2 mezzi primi serviti all'inglese tra:

- Ravioli con farina di Carruba e Noci, crema di Grana e Zafferano
- Fusilli avellinesi con Pistacchio e Mortadella di Suino Nero
- Trofie con Salsa Rosa, Pancetta e croccante di Mandorle
- Risotto alla Chiaramontana (salsiccia, funghi, finocchietto)
- Busiata con Salsiccia, Funghi e Tartufo
- Ravioli di Ricotta con Crema di Zucca e Pancetta
- Risotto Asparagi e Salsiccia
- Lasagnetta al ragù Bianco e Funghi Porcini
- Lasagnetta con Zucca, Ricotta e Salsiccia

DESSERT

Sorbetto al Limone

BEVANDE

Acqua naturale e gassata

Vino Rosso a scelta

Prosecco

Caffè e Amari