

## MENU' DI CARNE

€35 per persona

### ANTIPASTO

A scelta 7 elementi tra:

- Arancinetta al ragù
- Carpaccio di Manzo con salsa yogurt
- Coppa di Suino Nero dei Nebrodi
- Mortadella di Suino Nero dei Nebrodi
- Formaggi misti
- Parmigiana di Melanzane con Fonduta di Ragusano DOP
- Salame al Pistacchio
- Salame di Suino Nero dei Nebrodi
- Ricottina al Miele
- Tortino di Pancetta e verdure
- Olive verdi con finocchietto
- Caponatina di Verdure
- Gelatina di Maiale

### SECONDO PIATTO E CONTORNO

A scelta 1 secondo con contorno tra:

- Brasato di Vitello agli Aromi con salsa demiglance e Insalata Mista
- Capocollo di Maiale su Spuma di patate aromatizzata al Limone
- Involtino di Manzo alla Palermitana con panatura croccante e Patate al forno
- Porchetta di Maiale agli Aromi Iblei e Patate al forno (Show-cooking)
- Lonza di Maiale con Crema di Carciofi e cacio cavallo Ragusano
- Ossobuco di Vitello su salsa demiglance
- Controfiletto di Vitello al Pepe Verde

### PRIMO PIATTO

A scelta 1 primo servito al piatto

o 2 mezzi primi serviti all'inglese tra:

- Ravioli con farina di Carrubba, crema di Grana e Zafferano
- Paccheri "Grani Antichi Damigella" con crema di Pistacchio e Mortadella di Suino Nero dei Nebrodi
- Trofie con Salsa Rosa, Pancetta e Croccante di Mandorle
- Ravioli di Manzo con pesto alle Noci
- Ravioli di Ricotta con Zucca e Bacon
- Risotto alla Chiaramontana con Salsiccia, Funghi e Finocchietto
- Risotto alla Crema di Zucca, Pancetta Croccante e Parmigiano
- Lasagnetta al Ragù bianco e Funghi
- Strozzapreti al ragù di Modicana

### DESSERT

Sorbetto al Limone

### BEVANDE

Acqua naturale e gassata

Vino Rosso a scelta

Prosecco

Caffè e Amari