

# TASTING MENU

5 PORTATE | 5 COURSES

150 EURO (VINI ESCLUSI) | 150 EUROS (WINES NOT INCLUDED)

220 EURO CON WINE PAIRING | 220 EUROS WITH WINE PAIRING

Il menu degustazione verrà realizzato per l'intero tavolo

*The tasting menu will be prepared for the entire table*

Ultimo ordine 21.30

*Last order at 21.30*

## ANTIPASTO

STARTER

Sashimi di tonno rosso, insalata siciliana di finocchi, arance  
e uvetta al Marsala

*Red tuna sashimi, Marsala marinated raisins and Sicilian salad with fennel  
and orange*



## PRIMO PIATTO

PASTA ENTRÉES

Pennoni Benedetto Cavalieri con ragout di lumache, radice di prezzemolo ed  
erborinato

*Pennoni Benedetto Cavalieri with snail ragout, parsley root and  
blue cheese*

## SECONDO DI PESCE

FISH MAIN COURSE

Anguilla alla brace al «Caffeotto» con insalata belga caramellizzata

*Grilled eel scented with «Caffeotto» and caramelized Belgian salad*

## SECONDO DI CARNE

MEAT MAIN COURSE

Guancetta di vitello brasata, Radicchio tardivo di Treviso e Squacquerone

*Braised cheek veal, Radicchio di Treviso and Squacquerone cheese*

## DOLCE

DESSERT

Crema brulée di mandorla e arancia, granita di Modica e frutti di bosco

*Crema brulée of almond and orange, Modica granita and red berries*

Please inform the staff of the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering  
All prices listed in EURO. Lunch cover 6 Euros | Dinner cover 9 Euros.

For any dietary restrictions please do not hesitate to bring them to our attention.

Consuming raw or uncooked meats, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.

