

# Menù Degustazione

## Aperitivo

Metodo Classico di Malvasia Vulcanica Cantina "El Grifo" Lanzarote

Con Baobuns dello chef

## Golosità

Burro salato montato vicino a pan brioches soffice croccante

## Entrée

Entrée del giorno

## Antipasto

Tartare di Gambero rosso di Mazzara del Vallo con Asparagi e tuorlo in due consistenze

## Primo Piatto

Risotto Carnaroli Dop di Baraggia con bottarga di muggine,  
emulsione al prezzemolo e briciole di alice

## Sorbetto Artigianale

## Secondo Piatto

Rana pescatrice, patata croccante e Jus di Vitello

## Dessert

Mezza sfera al pepe di Sichuan Rouge, pera marinata  
e spuma tiepida al grana padano

## Caffè

*Min. 2 persone*

*Euro 60,00 bibite escluse*

*Euro 67,00 con abbinamento di due calici a tema*

Consigliamo, all'interno dello stesso tavolo, di optare per una scelta unanime del menù degustazione per non incorrere in inconvenienti dettati dalle tempistiche differenti delle eventuali portate scelte dal menù a la carta.