

Le Degustazioni

Degustazione al Buio....quattro portate scelte dallo chef

(Entrée, Antipasto, Primo Piatto, Secondo Piatto, pre dessert, Dessert)



“Questo sono io.....Terry Giacomello”

Entrée

Spirale di uovo cotto “ a freddo”, albume montato, contrasti acidi e piccanti.

Ostriche tiepide affumicate, pistacchio di Bronte, olio al ginepro.

Gnocchi di annatto, brodo di patata, anguilla affumicata.

Tagliolini al bianco d'uovo tiepide, crema di parmigiano, caviale di tartufo.

Mezza-Manica al brodo di prosciutto, torta fritta, ristretto di balsamico.

Anguilla, yogurt al pimiento, pomodoro d'albero, foglie insolite.

Castagnole di maiale, latte di cocco, fagioli neri.

Pré dessert

Terra di Sesamo, gelato alla gomma di acacia, fragola: ricordo d'infanzia



I menù degustazione sono realizzati per un tavolo completo



Gazpacho di cetriolo, tonno marinato, olio allo zenzero

Ostriche tiepide affumicate, pistacchio di Bronte, olio al ginepro.

Spirale di uovo cotto "a freddo", albume montato, contrasti acidi e piccanti.



Scampi, miglio soffiato, petali di rosa, la sua essenza.

Capesante rosolate, succo di olive verdi, sfoglie di riso alla nigella.

Asparagi, burro acido, primule, concentrato di alloro





Ricordo di Cala Montjoi: variazione di molluschi, sapori iodati.

Risotto mantecato all'olio di semi di zucca, concentrato al mandarino. (min. 2 persone)

Pennoni "Benedetto Cavalieri", seppia, soya, carciofi fritti, prezzemolo

Spaghettoni, prosciutto crudo Galloni, piselli e menta fresca.

Tagliatella, passata di cipolla dolce caramellata, mantecato di baccalà.

Ravioli di mandorle fritte, siero di pecorino, latte cagliato, essenza alle radici di rabarbaro.





Quaglia, ostriche Cadoret, estratto di grano e Roquefort.

Agnello, foglie di senape, riduzione di crostacei.



Astice, zuppa d'olio, arance panate.

Polipo alla plancha, paprika, funghi shitake e brodo thay.

Triglia di scoglio all'agro di mango, miso e spugnola asiatica.

Rombo, cipolle all'ibisco e salsa al radicchio rosso.

