



TAVERNA
MIGLIORE

menu
KITCHEN
GARDEN



Racconta di terre vicine, di colori intensi e naturali, di luoghi incontaminati e sinceri. È un menu che vi emozionerà per l'essenza che racchiude e il gusto che vi travolgerà. Lo chef Lorenzo Ruta ha immaginato un percorso, in dieci portate, fatto di cuore, di colori e di legami con ciò che consideriamo naturale nella sua autenticità!

Specchio

Scampi agli agrumi, mela verde e foglia di ostrica

Polpo stellato

Rondelle di polpo colorato con fondo di pesce e salsa mediterranea

Prospettive

Crema di tenerumi, piselli, guancialetto e ostriche

Fuoco

Carpaccio di fassona laccato con estratto di peperone alla griglia, scaglie di pane, ciuffi di caprino e melissa

Il menu degustazione si intende per tutto il tavolo ed è comprensivo solo di coperto

Scaramantico

Spaghetto con acqua di pomodoro, burro alle alghe tostate, succo di limone, cuori rossi e salsa al prezzemolo

Montagne Verdi

Tortelli verdi impastati con erbe di campo e ripieni di caprino, su crema di cipolla cotta al barbecue e fondo bruno

Privato

Ventresca di tonno e il suo fondo con sugo di fragole

Sfumature

Trancio di dentice scottato, emulsione di salicornia e salsa alla zuppa di cozze

Meraviglioso

Tortino al cioccolato con crema alla banana, gelato di ananas e yogurt, latte di cocco e Rhum

Migliore

Crumble con mandorle salate "Pizzuta" di Avola, gelatina all'infuso di mandorle, sorbetto e gel di pesca

€ 110.00

Si consiglia una degustazione di vini.

€ 70.00

