

MENÙ

ANTIPASTO

Sandwich di gambero, arancia rossa e pomodori semi secchi

abbinato a:

Grillo Viviri tenuta Rapitalà

PRIMO PIATTO

“Gnocculi cu li sardi” cavatelli con sarde abbinati a:

Azisa Sicilia bianco D.O.C.

SECONDO PIATTO

Polpo arrostito con caponata di verdure di stagione

abbinato a:

Barbazzale Etna DOC rosso

DESSERT

Cannolo scomposto cioccolato e pistacchio abbinato a:

Cielo d'Alcamo vendemmia tardiva Alcamo DOC

Costo della serata €50,00