

Menu

Created by Patrizia di Benedetto

Wines by Giacomo d'Alessandro

Antipasto

Insalata tiepida di pesci e frutti di mare su macco di fave e olio alla bottarga

Mediterranean Sea bass fillet with seafood on broad beans 'macco' dressed with 'bottarga' oil

Abbinamento: Inzolia, d'Alessandro 2009

Primo

Rigatoni con Tonno, pinoli e pesto di agrumi

Rigatoni pasta with fresh Tuna, pine nuts and citrus pesto

Abbinamento: Nero d'Avola, d'Alessandro 2008

Secondo

Saponata di pesce spada in crosta di mandorle e sesamo

Swordfish Saponata in a crispy almond crust and sesame

Abbinamento: Nero d'Avola & Syrah, d'Alessandro 2007

Dolce

Semifreddo di pistacchi e cous cous dolce

Pistachios semifreddo with sweet cous cous

Abbinamento: Passito

Facci

RESTORANTE • WOOD FIRE PIZZA • WINE BAR