

Menù degustazione funghi

Piovra arrostita con porcini al vermut su coulis di pomodoro verde

Tortelli ripieni ai barboni con ragù di corte, pomodoro secco e cialdina di Parmigiano

Quaglia in due cotture su crema di finferli, zafferano e morchelle

Fungo porcino ai tre cioccolati con crumble di pistacchi di Bronte, meringhe e gelatina al lampone

40,00 euro per persona

