

Dal 16 novembre al 11 dicembre 2018



14a edizione **SICILIA A TAVOLA**



Con la collaborazione dello Chef di cucina Tino Privitera
del Grand Hotel Atlantis Bay***** di Taormina

ANTIPASTI



La millefoglie di melanzane alla parmigiana

1A-3B-4A

CHF 14.50

Il carpaccio di vitello con schiuma di Provola dei Nebrodi e carciofi marinati

6A-7A-10A-12A-Svizzera

CHF 22.00

Il cous cous alla trapanese con gamberi scottati al rosmarino

2A-9A-11B-12A-Atlantico sudoccidentale-FAO41

CHF 19.50

Il pesce spada marinato agli agrumi con capperi fritti e pomodori secchi

1A-4A-12A-Oceano Indiano occidentale-FAO51

CHF 19.00



PRIMI PIATTI

La crema di ceci al finocchietto e cristalli di prosciutto crudo

9B-12A

½ CHF 9.50 / CHF 15.00

Le caserecce fatte in casa alla Norma

melanzane fritte, pomodoro, basilico e ricotta infornata

1A-3A-7A-12B

CHF 19.00

Le linguine ai frutti di mare in bianco

1A-2A-4A-12B-14A-Oceano Indiano-Oceano Pacifico

CHF 18.50

Le pennette al ragù di alalunga profumata al cedro

1A-3A-9B-12A-Mar Mediterraneo-FAO37

CHF 19.50

