ACCADEMIA DEI MONSÙ
scientia culinaria et traditio cicuta

ESPERIENZA ENOGASTRONOMICA
Marsala, Sapuri, Sali e Ventu

APERITIVO DI BENVENUTO

con i nostri cocktails al Marsala

ANTIPASTI

Doppia Vela di vastedda ai cereali

al fois gras di pescatrice e fichi tardivi
(P.Austero, G. Li Mandri)

Il Beccafico al contrario

sarda di Selinunte,
Concentrato agrodolce di uva passa e pinoli,
muddica atturrata all'alloro
(F. Bonomo G. Li Mandri)

Arancinetta di triglia

chatney di fichi d'india e diamante Laudicina
(P.Austero, G. Li Mandri)

PRIMO

Gnocculi cavati e Matarocco

vellutata di Matarocco all'aglio rosso di Nubia,
Cips croccante di patate
(F. Bonomo G. Li Mandri)

SECONDO

Il nostro vopo chino 3.0

(F. Bonomo G. Li Mandri, P. Austero)

DOLCE

Muffin al limoncello

con salsa inglese al Solera tiepida e confettura di gelsi
(F. Bonomo G. Li Mandri, P. Austero)

Vini in abbinamento

Inzolia, Grillo Sicilia DOC, Pre British, Marsala Superiore Riserva Ambra 1980

Prezzo a pax comprese bevande € 50,00

Prenotazione obbligatoria