



CODAROSSA
RISTORANTE

Menù Degustazione

Entrée

Mille foglie di hummus di ceci, insalata di lenticchie nere di Enna, lembi di cetriolo all'olio al basilico, tartare di pomodoro al sale bilanciato, ricotta vaccina e cedro candito

Antipasto

Cupoletta di gelatina di polpo al BBQ e verdure in pinzimonio servite su crema di patate ed olive

Primo

Risotto vialone nano con fiammiferi di seppia variegato al suo nero, pomodoro emulsionato e crema di piselli

~ o ~

Cavati fatti in casa con farina di grani antichi alla norma serviti con campana e fumo di legno di carrubo

Secondo

Tataki di tonno in crosta di sesamo di Ispica Gambuzza servito con pomata di pomodoro giallo e marmellata di cipolle

~ o ~

Costoletta d'agnello in crosta di pistacchio e chutney di mango e riduzione di vino rosso

Pre Dessert

Gel di limone con arancello Secolo 21, piccola composta di frutta e polvere di cioccolato piccante di Bonajuto

Dessert

Sfera di sorbetto al mandarino di Ciaculli, glassata al cioccolato fondente al 73% e sale di Mozia, servita con salsa ai frutti rossi