

Dulcis in fundo

Vogliamo farvi concludere questo viaggio
tra le delizie culinarie del nostro Chef Alen Mangione
con i desserts pensati e creati per voi.
Non importa quanto abbiate mangiato,
ci sarà sempre spazio per il dessert.
Il dessert non va nello stomaco.
Il dessert va dritto al cuore.



Dolci

Basta un attimo per tornare “Carusu” (1,3,7,12) €14

Crostatina al cacao, crema pasticcera alla vaniglia e tatin di mele

Il Giardino della Kolymbethra (1,3,7,8) €15

Mandorla, pistacchio, olio Evo, gelsi, agrumi e carruba

Ciocolampo (1,3,7,8) €13

Cioccolato fondente al 70% e lampone

Pistacchiotto (1,3,7,8) €14

Pistacchio, ricotta e arancia

Agrumi di Sicilia (1,3,7) €13

Limone e mandarino

I Formaggi (1,7,8) al pz €6

Selezione di formaggi siciliani, frutta e pan brioche



In abbinamento

Alessandro di Camporeale KAID VENDEMMIA TARDIVA € 10

2021

Donna Fugata BEN RYÈ € 12

2020

Firriato FAVINIA PASSULÈ € 10

2016

Firriato L'ECRÙ € 8

2020

Marco De Bartoli BUKKURAM PADRE DELLA VIGNA € 10

2014

Marco De Bartoli BUKKURAM SOLE D'AGOSTO € 12

2021

Marco De Bartoli VIGNA LA MICCIA € 10

2017

Planeta PASSITO DI NOTO € 10

2020



Digestivi

Caffè espresso €4

Amari €6

Liquori €6

Distillati €12

