



ANCHE GLI ANGELI

MENU  
*Infiorata*

13/14/15  
**MAGGIO**

PRANZO | CENA

PER INFORMAZIONI E DETTAGLI  
tel. +39 .0931.576023





ANCHE GLI ANGELI

TUTTI AL  
*Make*

MAG  
13/14/15

**DEGUSTAZIONE DI CRUDI**

marinati ,tartare, carpacci in tutte le salse

**DEGUSTAZIONE DI COTTI**

in tempura, in foglia di limone, arrosto...

**RAVIOLI DI BURRATA**

su crema di mango, menta e courvoisier  
con bottarga di tonno rosso

**FILETTO DI PESCE DEL GIORNO**

in crosta di mandorla romana Noto con contorno del giorno

**DESSERT**

selezione del pasticciere

**€ 60,00**

a persona (escluso bevande)

PER INFORMAZIONI E DETTAGLI

tel. +39 .0931.576023





ANCHE GLI ANGELI

DAI NEBRODI  
*all' Etna*

**MAG**  
**13/14/15**

**IL SUINO NERO**

nella sua espressione incontra il cinghiale



**IL CASARO**

modicana, bruna alpina, caprini e monachella stagionati e semi-stagionati, il principe; il cacio cavallo con marmellate e miele di ape nera



**PACCHERI CON DEMIGLASSE DI VERDURE DEL NOSTRO ORTO**  
e cinghiale a punta di coltello profumato all'arancia



**FALSO MAGRO**

con salsa verde e tortino del giorno



**DESSERT**

selezione del pasticciere

**€ 50,00**

a persona (escluso bevande)

PER INFORMAZIONI E DETTAGLI

tel. +39 .0931.576023







ANCHE GLI ANGELI

DAI NEBRODI  
*a Portopalo*

MAG  
13/14/15

**DEGUSTAZIONE DI CRUDI**

marinati ,tartare, carpacci in tutte le salse

**DEGUSTAZIONE DI COTTI**

in tempura, in foglia di limone, arrosto...

**IL SUINO NERO**

nella sua espressione incontra il cinghiale

**IL CASARO**

modicana, bruna alpina, caprini e monachella stagionati e semi-stagionati, il principe; il cacio cavallo con marmellate e miele di ape nera

**RAVIOLI DI BURRATA**

su crema di mango, menta e courvoisier con bottarga di tonno rosso

**PACCHERI CON DEMIGLASSE DI VERDURE DEL NOSTRO ORTO**

e cinghiale a punta di coltello profumato all'arancia

**FILETTO DI PESCE DEL GIORNO**

in crosta di mandorla romana Noto con contorno del giorno

**FALSO MAGRO**

con salsa verde e tortino del giorno

**DESSERT**

selezione del pasticciere

**€ 80,00**

a persona (escluso bevande)

PER INFORMAZIONI E DETTAGLI

tel. +39 .0931.576023