



AGÒRA
RESTAURANT

TENUTE ORESTIADI
GIBELLINA

Slow Food®
Comunità | PER LA VALORIZZAZIONE
DELL'ALTO BELICE

Cena con Tenute Orestiadi

21 luglio 2024

Un calice di vino in abbinamento per ogni portata
- A glass of wine served for each course -

ANTIPASTO / APPETIZER

Polpo arrostito su crema di peperoni in agrodolce e caviale di melanzane

Roasted octopus on sweet and sour bell pepper cream and eggplant caviar

Grillo Nissim 

PRIMO / STARTER

Risotto al gambero rosa di Sciacca e Verdello di Sicilia

Sciacca pink shrimp and Verdello di Sicilia risotto

Ludovico Bianco Riserva 

SECONDO / MAIN COURSE

Filetto di orata su letto di zucchine alla menta

Gilthead bream fillet on mint zucchinis

Paxmentis bianco 

DESSERT

Pesca arrostita, gelato alla vaniglia e amaretto

Roasted peach, vanilla ice cream and amaretto biscuit

Pacènzia Zibibbo 

€ 45 a persona - acqua, vino e caffè inclusi

€ 45 per person - water, wine and coffee included