



AGÒRA
RESTAURANT

Slow Food®
Comunità

PER LA VALORIZZAZIONE
DELL'ALTO BELICE

Pranzo dell'Epifania Epiphany Lunch

6 gennaio 2025
inizio pranzo alle 13:00

ANTIPASTO / APPETIZER

**Belice croccante con composta di mela,
carpaccio di vitello e mortadella di cinghiale**

Crispy Belice cheese with apple compote,
veal carpaccio and boar mortadella

PRIMO / STARTER

**Gnocchi multicolorati con crema di porcino e
fonduta di saraceno e puntarelle**

Multicoloured gnocchi with porcini cream,
buckwheat fondue and catalonian chicory

SECONDO / MAIN COURSE

**Filetto di suino CBT con melanzane
e quenelle di castagna**

LTC pork fillet with aubergines
and chestnut quenelles

DESSERT

Dadolata di frutta di stagione con gelato alla vaniglia

Seasonal fruit cubes with vanilla ice cream

€ 45 a persona - acqua, vino a scelta del maitre e caffè inclusi

€ 45 per person - water, wine Maitre choice and coffee included