



Cena con Azienda Agricola G. Milazzo

27 giugno ore 20:30

Un calice di vino in abbinamento per ogni portata e musica dal vivo
- A glass of wine served for each course and live music -

ANTIPASTO / APPETIZER

CRUDO DI RICCIOLA E SCAMPO POCHE' CON
ZUCCHINA MARINATA E PROFUMI SICILIANI
Amberjack carpaccio and poached langoustine
with marinated zucchinis and Sicilian aromas

Milazzo classico brut



PRIMO / FIRST COURSE

GNOCCHETTO DI PATATA CON FRUTTI DEL MARE E
MANDORLA TOSTATA

Potato gnocchi with seafood and toasted almonds

Maria Costanza bianco



SECONDO/SECOND COURSE

TRANCIO DI CERNIA CON PATATA ALL'AGLIO NERO E
PESTO DI PREZZEMOLO

Grouper fillet with black garlic potato and
parsley pesto

Vignavella



DESSERT

MOUSSE ALLA NOCCIOLA CON CRUMBLE ALLA
VANIGLIA E CILIEGIA

Hazelnut mousse with vanilla crumble and cherry

Terre Tardive



€ 55 a persona - acqua, calice di vino in abbinamento e caffè inclusi

€ 55 per person - water, a glass of wine served for each course and coffee included

