

Il piattino tipico da strada

Typisk street-food tallrik med små friterade risbullar (arancine) och röstad lantbröd toppad med ansjovis (bruschetta alle acciughe), samt kockens fantasi.

Piattino tipico da strada con arancine, bruschetta alle acciughe e fantasia.

Il Carpaccio di Vitello

Tunna skivor av kalv kött, serveras med rucola, hyvlad pecorino DOP, pistage nötter från Bronte DOP och olivolja från Madonie.

Carpaccio di vitello con rucola, scaglie di pecorino DOP e granella di pistacchio di Bronte DOP, condito con olio delle Madonie.

Lo Sformatino di Tagliatelle

Typisk siciliensk pastagrätäng med aubergine och hyvlade basiliscos ricotta. Basilisco växt finns bara i Madonies område i norra Sicilien.

Sformatino di tagliatelle con melanzane e scaglie di ricotta di basilisco, pianta che cresce solo nelle Alte Madonie, nella Sicilia settentrionale.

Il Filetto di Manzo con Caponata

Oxfilet stekt på låg värme, serveras med kryddig pecorino fondue och "manna" (ett sälsynt naturligt sötningsmedel som kommer från askas sap, vilket odlas endast i Castelbuonos område. PAT, Prodotto Agroalimentare Tradizionale). Som tillbehör kommer den klassiska siciliensk caponata, en sursöt blandning av aubergine och siciliensk tomatsås.

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura, servito con una fonduta di pecorino piccante, a contrasto con la dolcezza della "manna" (PAT, Prodotti Agroalimentari Tradizionali). La manna é un dolcificante naturale di alto pregio ricavato dalla linfa del frassino, nella Sicilia settentrionale. Come contorno, la classica caponata agrodolce.

La Testa di Turco

Typisk tårta från Castelbuono gjord på kryddig mjölk crème, kanel, citronskal och krispig keks.

Dolce tipico castelbuonese con crema al latte, cannella, scorza di limone e biscottini croccanti.

Fico d'India al naturale

Typisk siciliensk fruktkompot.

Composta di fichi d'India

670:-

Rekommenderade Viner

Vit: Etna Bianco DOC, Azienda Agricola Nicosia, Fondo Filara. Druvor: 60% Carricante, 40% Catarratto

Rött: Rosso di Passomaggio IGT Eco, Abbazia Santa Anastasia. Druvor: 70% Nero d'Avola, 30% Merlot