ramo D'ARIA
ETNA COUNTRY HOTEL

ANTIPASTI

Uovo pochè croccante su spuma di Parmigiano e confettura di pere // € 14

Caponata di verdure in agrodolce, stracciatella di bufala e lamelle di mandorle // 12

Arancino di pesce spada al finocchietto selvatico su crema di melanzane // 14

Tartare di manzo su patate croccanti con spuma di yogurt, petali di cipolla e olio al prezzemolo // €15

Cannolo di pasta fillo con ricotta, pomodorini essiccati e olive su crema di zucchine alla menta // 14

Varietà di salumi e formaggi accompagnati da marmellata di pere al gin e miele di zagara // € 14

Selezione di salumi e formaggi al tartufo con marmellata di fichi al Marsala, olio al tartufo e miele di zagara // € 18

PRIMI

Risotto mantecato alla crema di carote aromatizzate al timo, burro di nocciole e fonduta di Ragusano // € 15

Ravioli di pasta fresca con asparagi alla carbonara // € 15

Vulcano con crema di patate allo zafferano, spuma di provola e pancetta // € 16

Fusilloni al pesto di pistacchio e stracciatella di bufala // € 15

Linguine con crema di carciofi al tartufo e burrata // € 18

Calamarata con ragù di polpo su crema di patate // 17

Risotto profumato al lime con trasparenza di scampi e burrata alla menta // 20

Utilizziamo unicamente pasta di Gragnano IGP e risotto carnaroli di Sibari

ramo D'ARIA
ETNA COUNTRY HOTEL

SECONDI

Guancia di vitello al Barolo su crema di patate dolci, pop corn di maiale e verdure croccanti // € 20

Filetto di maialino cotto alla birra rossa con verdure di stagione e glassa al miele di zagara// € 18

Tagliata di controfiletto di vitello su letto di funghi cardoncelli e salsa al pepe verde // € 18

Arrosto freddo di manzo cotto a bassa temperatura con spuma di salsa tonnata e cucunci // € 17

Filetto di spigola scottato su crema di verdure e quenelle di patate al limone // € 20

Baccalà in olio cottura su mirepoix di verdure in agrodolce, spuma di patate e tartare di olive // € 20

DOLCI

Mousse al limone di Ramo d'aria bio con inserto di fragole e croccante al cocco // € 10

Cremoso al cioccolato bianco, coulis ai frutti di bosco e crumble alle mandorle // € 8

Quenelle alla vaniglia e miele con crumble al cioccolato // 8

Savoiardo dello Chef, caffè artigianale, crema al mascarpone e cacao // € 9

Cannolo Siciliano scomposto // € 8

Pera all'alchermes su crema pasticcera alla vaniglia e crumble alle mandorle // € 8

* *Servizio* € 3.00 *a persona*