

LA TRADIZIONE

Entrée

Patè di gallina, pane allo zafferano, composta di cipolle e capperi disidratato

Cotechino, spuma di patate alla vaniglia e mandorle salate

Marubini ai 3 brodi

Coscia di anatra confitte, fondo di cipolla, spinacino e gratin di zucca

Cre moso alla mandorla, croccantino al torrone e miele

Petit four

€ 50,00

LOCANDA TORRIANI

Entrée

Calamari con acqua di pomodoro spicy, pomodoro confitte e aria di prezzemolo

Bao buns, pancia di maiale, salsa rubra e catalogna

Spaghetto alla chitarra, burro, lime e uova di trota

Raviolo del plin, brodo allo zenzero e galletti

Rana pescatrice, lardo, mostarda di pere e pak choi

Controfiletto di cervo, fungo cardoncello e fondo

Crème brûlée al frutto della passione, gelato al biscotto e chips alla fava di tonka

Petit four

€ 70,00

I NOSTRI CLASSICI

Trota affumicata, amaranto, gel di pino e polenta croccante € 17

Tartare di manzo, lampone, mozzarella di bufala e nocciole tostate € 18

Spaghetto integrale, bisque di gamberi, burrata e gambero rosso di Mazara del Vallo € 20

Risotto alle erbe aromatiche, mostarda di pere e primosale € 18

Ricciola, crema di pomodoro, verdure in varie cotture, terra di olive, chips al nero di seppia € 22

Petto di anatra scottato, purè di patate, spinacino e fondo di cottura € 23

Torta di rose e zabaione al marsala € 9

Mousse al cioccolato 54%, cialda 70%, gelato al fior di latte e crumble alle nocciole € 9