

Cena del 14 Febbraio duemiladodici

Aperitivo di Benvenuto: bollicine e rusticherie isolate

Antipasto

Sfoglie di pasta brik con patate ai capperi ortaggi e salsa al peperoncino

Primi piatti

Risotto, fonduta di pistacchi e ragusano d.o.p.

Foglie d'ulivo, porri, broccoletti e salsiccia al timo selvatico

Secondo

Filetto di suino, speck, scamorza ragusana e riduzione al mirto
purè di patate alle verdure selvatiche

Pre-Dessert: il cucchiaino degli innamorati

Dolce

Mousse al cioccolato bianco, salsa di kaki e croccante di pistacchi

La cena inizia alle ore 20.45 - € 58,00 a coppia (acqua e bibita incluse)

E' richiesta la prenotazione.

Tel. 095 7082059 - 3454395878 - post@fermataspuligni.com

Menu 'di Terra

Le Tavole **I**nvernali della Sicilia **O**rientale
a **F**ermata Spuligni..

Piatti d'ingresso

Frittelline di ricotta al finocchietto ed insalatina d'inverno al peperoncino	8.00 €
Provola tenera di Casal Floresta arrostita, salsa dolce-agro alla nepitella e senape saltata	8.50 €
Tortino di ricotta, bietole e salsa al piacentino ennese d.o.p. allo zafferano	8.50 €
Capocollo di suino nero dei Nebrodi, mousse di ragusano d.o.p. e timo selvatico	9.00 €
Carpaccio di manzo arrosto, olio al mandarino, valerianella e melagrana	9.50 €

I Nostri Primi

Grano spezzato ai capperi, spinaci saltati e fonduta di ragusano d.o.p.	8.50 €
Orzo perlato*, carote, bietole e vellutata di finocchi	9.00 €
Riso Carnaroli, crema di zucca gialla, scamorza affumicata e rosmarino	9.50 €
Cavatelli al ragù bianco di vitello, sedano e profumo di cannella*	9.50 €
Foglie d'ulivo, porri, broccoletti e salsiccia al timo selvatico	9.50 €

Secondi di carne con contorno abbinato

Pollo allo zafferano, miele d'arancio e carpaccio di carote agli agrumi	12.00 €
Capocollo di suino al miele piccante, finocchi, arance e melagrana	13.00 €
Filetto di maialino al marsala vergine, broccoletti e pomodori secchi	14.00 €
Tagliata di manzo, sale di Mothia al rosmarino e crema di patate alla curcuma*	15.50 €
Filetto di manzo, fonduta di pistacchi ed ortaggi lessi	16.50 €

Formaggi storici Siciliani

Cosacavaddu ragusano Dop della razza modicana

Vastedda della Valle del Belice Dop

Provola di Casal Floresta

Piacentino ennese Dop

Primosale Pepato

Fiore Ibleo

Selezione di 3 formaggi **7.00 €**

Selezione di 6 formaggi **14.00 €**

Dolci Tentazioni...

Gelo di mandarini, il loro caramello e vin cotto alle carrube **4.00 €**

Panna cotta al caffè e spumetta al cacao Conacado* **4.50 €**

Biancomangiare di mandorla pizzuta d'Avola, cannella* e limone **4.50 €**

Mousse di ricotta, caramello di mandarini canditi e torrone di pistacchi **5.00 €**

Croccante di frolla al cacao e nocciole, crema alla vaniglia*
e salsa azteca al cacao* **5.00 €**

*ingrediente del commercio equo-solidale

Chef Rosario Terranova

*Chiediamo ai nostri gentili Ospiti di segnalare
in anticipo eventuali allergie, intolleranze o scelte
alimentari, per permetterci di servirVi nel miglior modo
possibile.*

In abbinamento al menù, consigliamo i seguenti vini al calice:

Anemos 2009, Filippo Grasso, Sicilia Igt, 12.9%
Uvaggi autoctoni (carricante, catarratto, minnella bianca, grecanico) **3.00 €**

Ripiddu 2007, Filippo Grasso, Doc etna, 14%
Nerello Mascalese 90% e Nerello Cappuccio 10% **3.50 €**

Syrah 2010, Cusumano, Sicilia Igt, 13.5%
Syrah 100% **4.00 €**

La Segreta 2010, Planeta, Sicilia Igt, 13%
Nero d'Avola 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 5%, Syrah 20% **4.00 €**

Cerasuolo di Vittoria 2009, Judeka, DOCG, 13.5%
Nero d'Avola 60% e Frappato 40% **4.00 €**