

D O N A T O

E N O T E C A

Cena con Alberto Graci

June 26th , 2017

Stuzzichini

Crostino di acciughe fresche
Pannelle siciliane
Dried cherry tomato, basil & provolone

~

Etna Rosato 2016

Vellutata di ceci freschi con polipo , cozze e vongole

Fresh Iacopi farm garbanzo beans “vellutata”; Mediterranean octopus, mussels & bottarga

~

Etna Bianco 2015

Etna Bianco ‘Arcuria’ 2014

Raviolo aperto ai profumi di mare e zucchine

Open three color Raviolo with wild prawns & bisque sauce, organic zucchini & “pachino” tomato sauce

~

Etna Rosso 2013

Filetto di agnello in crosta di pistacchi e salsa di menta e fondo bruno

Seared “Merino” lamb filet in pistachio crust, mint and demi glace sauce

~

Etna Rosso ‘Arcuria’ 2013

Etna Rosso ‘Feudo di Mezzo’ 2014

Granatina siciliana

Housemade traditional Sicilian granatina

