

MENU DEGUSTAZIONE

Lo chef **FELICE SGARRA** ha creato due menu degustazione
per il ristorante GROTTA PALAZZESE®

SOGNO

Dentice tartare con melone, estratto di melagrana

~

Calamarata con scampi e pomodorino "Galatino" candito,
cuore di burrata e menta

~

Spigola in crosta di pane su cicoriotta di campo con pistacchio e yuzu

~

Cassata con ricotta e cioccolato al lampone Valrhona

MENU SOGNO € 180 a persona

INDIMENTICABILE

Crostacei, insalata dell'orto, panna acida e gel di limone

~

Triglia, soya, scaloppa di foie gras

~

Spaghettone con cicala di mare e peperone crusco

~

Raviolo di grano arso, ricotta, crema di fava di Carpino
pesto di rucola e guancialetto croccante

~

Maialino iberico, fonduta di caciocavallo podolico
con tartufo nero della Murgia

~

Millefoglie di pane, cioccolato fondente 85%
crema di extravergine di oliva "coratina"

MENU INDIMENTICABILE € 220 a persona