



BUONISSIMA
CIBO ARTE BELLEZZA

27.10.2021

€60 VINI ESCLUSI

MARE NOSTRUM

CON CONTESTO ALIMENTARE

PORCA VACCA...

Coppa di maiale Joselito e Parmigiano reggiano 40 mesi

SANGUIS 2.0: THE CHALLENGE!!!

Focaccia con tonno alla salsa tonnata Vs. focaccia con battuta di vitello e tartufo di Tartuflanghe

SEI SCAPECE??

Alici in scapece e uovo termale

ESTREMO NORD E IL MEDITERRANEO

Baccalà salato da noi e caponata di verdure con mandorle salate

IL NEROCONIGLIO

Risotto Acquerello con seppie, il loro nero, cozze e ragù di coniglio

ALTA E BASSA QUOTA

Gnocchi di patate di montagna con sugo di crostacei del mediterraneo e bottarga

Sorbetto anni 80 al limone e profumo di geranio d'Africa

RED HOT CHILI PEPPER.

Peperone di Capriglio ripieno di tabulé di polpo

UN SENEGALESE A MESSINA

Pesce spada ligure imbottito di Mafè

COME UNA BARCA IN UN BOSCO

Scampo grigliato con fonduta di gorgo piccante e fave di cacao

NO NAME FOR SWEETS.

Zabaglione freddo gratinato, croccante di mandorle e torta di nocciole da pucciare...

Rum Zacapa nebulizzato al caffè

Chef:

Stefano Lanzafame (Mare Nostrum) | **Francesca Sgandurra** (Contesto Alimentare)

In collaborazione con

Alberto Massucco Champagne | Joselito | Note Golose | Parmigiano Reggiano | Riso Acquerello | Zacapa