

Antipasti

La Selezione della Chef

(La Chef selezionerà per Voi tre Antipasti che verranno serviti in sequenza! Chiedi al tuo cameriere qual è la selezione c

I tipici Antipasti dell'Antica Filanda

(l'Antipasto "storico" dell'Antica Filanda. Comprende una carrellata di 12 assaggi di diverse pietanze servite al centro d

Flan di porri su crema di formaggio Piacentino

L'uovo panato su vellutata di parmigiano e tartufo nero siciliano

Panzanella rivisitata

Sformato di funghi e patate con sfilacci di carne secca e panella

Carne di manzo marinata con spinaci freschi, noci e robiola

Cotto di maialino nero dei Nebrodi con carciofi marinati, melograno e Ragusano DOP

Patate novelle con prosciutto d'oca affumicato e perle di aceto balsamico

Arancina di cous-cous alle verdure su vellutata di pomodorini Pachino

Il filetto al pepe verde prima di essere cucinato

Carpaccio di manzo con sedano, fragole e scaglie di Parmigiano

Selezione di formaggi con varietà di marmellate della casa

Cannolo di "finto foie gras" e perle di balsamico su mousse di mela

La "Pizzaiola"

Idea di Sfincione

Primi Piatti

Tagliolini ai funghi porcini

Pappardelle al ragù bianco di maialino nero dei Nebrodi

Pappardelle "Porcini & Porcelli" (ragù bianco di maialino nero dei Nebrodi e funghi porcini)

Tagliolini ai carciofi

Ravioli di patate e menta fresca al tartufo nero

Ravioli di ricotta e funghi porcini in crema di Pistacchio dell'Etna

Canederli di ricotta e spinaci in crema di formaggi

Mezzelune di melanzane, pomodoro fresco, ricotta al forno ed essenza di basilico

Spaghetti freschi agli asparagi su vellutata di patate, con nuvola di provola affumicata

Gnocchi ripieni di parmigiano su vellutata di piselli con scaglie di tartufo nero

Maccheroni al ragù di coniglio, melanzane e zenzero

Secondi Piatti

Tagliata di Angus con rucola, scaglie di parmigiano e aceto balsamico
Tagliata di vitellina con funghi porcini trifolati
Filetto di maialino con crema di formaggio e tartufo nero, e scaglie di tartufo nero siciliano
Costoletta di maialino nero dei Nebrodi alla griglia
Involtini di maialino nero dei Nebrodi ai pistacchi dell'Etna
Salsiccia di maialino nero dei Nebrodi
Involtino di vitello
Agnello a scottadito
Guancia di vitello su crema di patate
Cosciotto d'anatra confit su vellutata di patate
Angus Beef & Blue Stilton
Spalla di maialino nero dei Nebrodi farcita alle castagne
Straccetti di maialino nero dei Nebrodi cotti a bassa temperatura, con mela caramellata, rabarbaro e melograno, su ve
Filetto di vitellina cotto a bassa temperatura su vellutata di carciofi e carciofi fritti
Cervo con scaloppa di foie gras e riduzione di frutti di bosco
Capocollo di maialino nero dei Nebrodi con mela caramellata, salsa Barbecue e riduzione di frutti di bosco

Contorni

Insalata di frutta acidula e verdure
Insalata verde mista
Patate al forno
Patatine fritte
Julienne di finocchio e arance
Insalata di spinaci freschi con pinoli, noci, aceto balsamico e scaglie di grana
Verdure grigliate

Frutta

Macedonia Esotica
Macedonia di Frutti di Bosco
Cantalupo con Vino Zibibbo e fragole
Fragolata
Frutto della Passione con Miele
Centrotavola di frutta fresca

DESSERT

Semifreddo di nocciole di tortorici con caramello
Semifreddo di pistacchio dell'etna
Semifreddo di fragole e frutti di bosco caramellati
Semifreddo di mandorla e cioccolato fusa
Tiramifreddo (semifreddo al tiramisù con spuma di caffè)
Pannacotta con frullato di fragole
Aspic di fragoline di bosco con gelato al limone
Millefoglie di ricotta e marmellata di arance
Cheesecake scomposta
Tatin di mele e cannella
Flan al cioccolato su crema vaniglia
Flan al pistacchio su crema vaniglia
Gelatina di mandarino
Gelatina di anguria con scaglie di cioccolato fondente