

31-12-2018

Antipastí

- Millefoglie di patate, con intermezzo di polpo aromatizzato allo zenzero e citronnette
- Tartare di orata reale, avocado, zenzero e misticanza di verdure
- Cuore di filetto a punta di coltello, con tartufo nero di norcia
- Gran fritto di pesce del giorno x2 persone
- Antipasto dello chef x2 persone

Primi Piattí

- Linguine all'astice
- Risotto alla bottarga di muggine, pistilli di zafferano e escapece di zucchine
- Paccheri con pesce spada, ciliegino, melanzane e menta
- Quadrotti di pasta fresca con cuore di bufala, crema di zucca e scamorza fumé
- Spaghetti allo scoglio

Secondi Piattí

- Costata di vitellina al cartoccio, mozzarella, olive, ciliegino e funghi
- Gamberoni imperiali con crema all'amaretto
- Turbantino di spigola panata al sesamo con ristretto di pomodoro e profumata al basilico fresco
- Tonno in crosta di pistacchio
- Tagliata di angus alla Siciliana, con sale grosso, crema vinaigrette siciliana

Contorni: verdure grigliate 12€, insalata 7€, patate fritte 7€

Dessert

- Tortino al cuore caldo al cioccolato
- Tiramisu alle fragole
- Tiramisu al caffè

Prenotazioni su la Fourchette: Menu 150€/persona per un antipasto, un piatto principale ed un dessert
Bevande non alcoliche incluse.

Turni di servizio: 19:00H - 21:00H
20:00H - 22:00H
22:00H - 24:00H

31-12-2018

Entrée

- 1.000 feuilles de pommes de terre avec une interlude de pulpe aromatisée au gingembre et citronnette
- Tartare de dorade royal, avocado, gingembre et petites legumes
- Tartare de filet de bœuf à la truffe noir
- Antipasto Chef Garozzo
Légumes grillé, tomate, mozzarella, caponata, calamars frits
- Grande friture Sicilienne de poissons
Assortiment de poisson fraîche de la journée

Pâtes

- Linguine à l' homard et tomate fraîche en pièces
- Risotto à la boutarge de mullet (muggine), pistil de safran e escapece de courgettes
- Paccheri avec espadon, aubergines, tomato cerise et menthe
- Quadroddi de pâtes fraîche à la bufala, creme de courgettes et scamorza fumé
- Spaghetti aux fruits de mer et tomate concassé

viande et poisson

- Costata de veau en papillote
avec champignons, mozzarella, tomate et olives
- Tranche de filet d' angus en sauce vinaigrette sicilienne
- Turban de bar pané au sésame avec l'eau au tomate et parfumé au basilic fraîche
- Gambas impériales en crème de Amaretto
- Thon pané al pistacchio

Desserts

- Coeur fondant au chocolat
- Tiramisù à la fraise
- Tiramisù au café
- Parfait aux amandes, parfumé au rum et cannelle

Reservation su la Fourchette: Menu 150€ 1 plat a votre choix pour une entrée,
un plat et un dessert
Boisson sans alcool inclus

Rotation de la table: 19:00H - 21:00H
20:00H - 22:00h
22:00H - 24:00H

31-12-2018

Appetizer

- 1.000 stairs potatoes with octopus break, aromatised with ginger and citronette
- Royal sea bream tartare with avocado, ginger and vegetables
- Beef tartare with Black truffle
- Chef Garozzo Appetizer
grilled vegetables, tomato, mozzarella, squid rings, caponata
- Deep Sicilian fried mixed fish
Journey fresh fish of the day

First course

- Linguine pasta with lobster and fresh tomato
- Mullet bottarga risotto with saffron pistils and zucchini escapece
- Paccheri with swordfish, cherry tomato, eggplants and minth
- Quadrotti fresh pasta stuffed with bufala, pumpkins cream and smoked scamorza cheese
- Spaghetti with sea food

Second course

- Blanket veal steak, with mushrooms, mozza, tomatoes, olives
- Sliced of Angus filet in vinaigrette Sicilian sauce
- Sea-bass turban filet, in sesame pan, and tomato reduction in fresh basil flower
- Tuna file in pistacchio crust
- Imperial Prawns in Amaretto cream

Dessert

- Molten chocolate lava cake
- Strawberry Tiramisù
- Almonds Parfait aromatised with cinnamon and rum
- Coffee Tiramisù

Booking on the Fork: 150€ per person for 1 starter, 1 main course and 1 dessert
NO-alcohol drink included

Table time:
19:00H - 21:00H
20:00H - 22:00h
22:00H - 24:00H

