



UNCONVENTIONAL BISTROT

(\*)Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

(\*\*) Prodotti abbattuti in loco. Piano HACCP Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

In questo locale si serve acqua potabile trattata.

In caso di allergie rivolgersi al personale di sala secondo quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011.

## APPETIZER

### TERRA MIA

Spuma di mortadella in cialda con granella di pistacchio di Bronte DOP

Tartina di avocado e salmone in salsa agrumata

Mousse di bufala al cucchiaio con datterini fumè e mandorle salate

### SAPORI IN ARIA

Sfera fredda al melone con prosciutto croccante ed aria di burrata pugliese

Mousse di ricotta al cucchiaio con confettura di mirtilli aromatizzata alla menta

Cubi di tonno rosso del Mediterraneo scottati al sesamo con pesto di basilico e arancia

### MEDITERRANEO

Carpaccio di Rosso di Mazara del Vallo al cucchiaio con caviale di lime e menta

Mini involtino di melanzane, cremoso fresco al caprino e basilico con confettura di Tropea in agrodolce

Cubo freddo di anguria con spuma al caprino ed erba cipollina

Turbante di alici del Mediterraneo con datterino confit alle erbe spontanee

