

Ristorantę

Corbęzzoli

Degustazione di Mare *Fish Tasting Menu*

Benvenuto dello Chef

Chef's Welcome

Gambero rosso di Mazara, crudo di pomodoro,
ricotta al lime e pane aromatizzato

*Red Mazara shrimp, tomato, lime flavored ricotta cheese
and aromatised bread*

Pi Quadro Verrigni con ragù di scoglio e salsa alle erbe

Pi Quadro Verrigni pasta with seafood ragout and erbs sauce



Pescato del giorno con purea di carote e spinacino marinato

Fish of the day with carrots puree and marinated spinach

Savarin con panna al lime e frutta fresca

Savarin with lime cream and fresh fruit

€ 65,00

Coperto 4,00 euro per persona - *Service 4,00 euro per person*



Vegetariano - *Vegetarian*



Gluten-free

* In caso di irreperibilità di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati all'origine.

**In case of unavailability of fresh products, frozen products will be used*

Il pesce destinato a essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del REG. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

I nostri prodotti freschi vengono abbattuti da noi per preservare tutte le proprietà nutritive e organolettiche delle materie prime e garantirne la bonifica preventiva ai sensi della normativa vigente.

Per eventuali allergie o intolleranze, richiedere l'opuscolo degli allergeni.

The fish intended to be eaten raw or partially raw has been subjected to special preventive treatment in accordance with the REG. EC853/2004 Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3

Our fresh products are subjected to thermal abatement to preserve all the nutritional and organoleptic properties of the raw materials and to guarantee the preventive treatment according to current legislation.

For allergies or intolerances, please request the allergens list.

Ristorantę

Corbęzzoli

Degustazione di Terra *Meat Tasting Menu*



Panzanella al pomodoro, uovo poché e pesto di basilico

Tomato panzanella, poached egg and basil pesto

Tortello di ricotta con animelle di vitello glassate
e pecorino di fossa

*Ricotta cheese tortello with glazed veal sweetbreads
and pecorino cheese*



Anatra arrosto con bietola ripassata ai pinoli, uvetta,
arancia e olive

Roasted duck with chard and pine nut, raisin, orange and olives

Sottobosco al mascarpone

Wild berries with mascarpone cheese

€ 50,00

Coperto 4,00 euro per persona - *Service 4,00 euro per person*



Vegetariano - *Vegetarian*



Gluten-free

* In caso di irreperibilità di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati all'origine.

**In case of unavailability of fresh products, frozen products will be used*

Il pesce destinato a essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del REG. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

I nostri prodotti freschi vengono abbattuti da noi per preservare tutte le proprietà nutritive e organolettiche delle materie prime e garantirne la bonifica preventiva ai sensi della normativa vigente.

Per eventuali allergie o intolleranze, richiedere l'opuscolo degli allergeni.

The fish intended to be eaten raw or partially raw has been subjected to special preventive treatment in accordance with the REG. EC853/2004 Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3

Our fresh products are subjected to thermal abatement to preserve all the nutritional and organoleptic properties of the raw materials and to guarantee the preventive treatment according to current legislation.

For allergies or intolerances, please request the allergens list.