



Menu

D E L L E F E S T E



INIZIAMO CON

*Acciughe di Sciacca
con burro salato di Normandia,
bagnetto senz'aglio e pane ai cereali.*
€ 11

*La Giovanna
con miele al tartufo nero e focaccia.
Il gusto ricco della pancetta e
la delicatezza del prosciutto cotto.*
€ 11

*Battuta di Fassone
con spuma di robiola, briciole di olive,
nociola tonda gentile e il suo olio.*
€ 12

*Mousse di patata,
uovo di quaglia e capasanta scottata.*
€ 14

Con tartufo bianco.
€ 25

*Tris di antipasti:
battuta di Fassone (con tartufo bianco),
La Giovanna (con focaccia) e acciughe di Sciacca.*
€ 22

PER CONTINUARE

*Ravioli di fonduta
saltati al burro salato di Normandia.*
€ 12

Ravioli di fonduta con tartufo bianco.
€ 25

*Gnocco di patate,
pomodoro, stracciatella di burrata affumicata e
gocce di olio al peperoncino.*
€ 11

*Ravioli di storione,
crema di zucca e petali di caviale.*
€ 14

*Spaghetti di Gragnano, gamberi, broccoli
e briciole di tarallo.*
€ 14

ASPETTANDO IL DESSERT

*Polpo scottato,
maionese di pomodoro
e chips di polenta.*
€ 16

*Tagliata di scamone
con patate e carciofo gratinato.*
€ 18

*Cotechino di Antignano,
lenticchie e crostone di pane al rosmarino.*
€ 16

*Baccalà pil pil,
crema di zucca e broccoli*
€ 15

E QUINDI IL DESSERT

Panettone artigianale De Riso.
€ 6

Torta di nocciole e zabaglione.
€ 6

Mousse al cioccolato bianco e cardamomo.
€ 6

Caprese.
€ 6

*“Lo staff de Il Cavolo a Merenda
vi augura un buon Natale
e felice anno nuovo.”*

