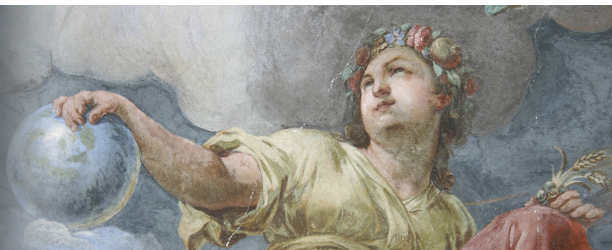




Palazzo Asmundo



SALONE CATTEDRALE

MENU

Aperitivo:

Tartine di pane di segale, tuma con rucola, caciotta affumicata, primo sale all'erba cipollina, pancetta stesa di suino nero, lonza di maiale stagionata, verdure in pastella, panelle, minisfoglie rustiche, misto di mousse di montagna, arancinette ai sapori dell'orto, salumi.

Primi:

*Perle di risotto ai sapori di montagna
Le caserecce tricolore con pomodorini, rucola e caciocavallo.*

Secondi:

*Il carrè di maiale al nero d'Avola
Il tortino di verdure e patate.*

Il parfait di mandorle.

*Acqua minerale,
Vino Nero d'Avola della Cantina Feotto dello Jato.*

Caffè e amari.