

## MENU DI MARZO

*L'ingrediente del mese: "il Miele"*  
*Ingredients of the month: "Honey"*

### ANTIPASTO / STARTER

Tortino di Ragusano con ortaggi grigliati e ristretto di miele al timo  
*Ragusano pie with grilled vegetables and honey-flavored thyme sauce*

**euro 8**

### PRIMO/ FIRST COURSE

Tortelli ripieni con pere e gorgonzola su vellutata di fave e miele di tarassaco  
*Tortelli filled with pears and gorgonzola cheese on broad beans crema and dandelion honey*

**euro 14**

### SECONDO / SECOND COURSE

Filetto di maialino bardato su rosti di patate e glassa al miele e zafferano  
*Pork fillet on potatoe's rosti and honey and saffron icing*

**euro 16**

### DESSERT

"Cutumme" con miele caldo  
*Ricotta cheese fritters with warm honey*

**euro 8**

**37 euro** Vini esclusi  
*Wine no included*

In omaggio un prodotto della Selezione Origini  
*For you a special gift from our Origini Food Selection*

**ORIGINI**  
ITALIAN FOOD SELECTION

