



MENU

LA RISERVA BISTROT BY I PENNISI

ANTIPASTI

Equilibrio

Bollito di manzo in carpaccio, giardiniera di verdure fresche e salsa verde

€ 16.00

Le estati in Sicilia

Millefoglie di melanzana in parmigiana con crema al basilico e pistacchio

€ 12.00

Bentornati

Pollastrella croccante farcita al Ragusano, caponatina siciliana e cioccolato Modicano

€ 14.00

PRIMI

In quota

Maccherone al ragù bianco di manzo, bacche di ginepro e scaglie di provola del casale

€ 15.00

Capricci

Busiate alla norma

€ 13.00

Scintilla

Lasagnetta con cavolfiore, pepato fresco e salsiccia

€ 14.00

SECONDI

Vetta

Tagliata di scottona siciliana con olio aromatizzato,
rucola e scaglie di caciocavallo

€ 20.00

Il gigante buono

Fusi di pollo ruspante speziati alle erbe con patate
al forno e cipolla bianca

€ 16.00

Di famiglia

Salsiccia al ceppo condita di Linguaglossa con “cavulicedda”
di campagna e crema di patate e funghi di ferla

€ 14.00

DOLCI

Cannolo

Cannolo di ricotta

€ 6.00

Meraviglia

Pezzo duro al limone e zuppa di fragole e menta

€ 8.00

Sorrisi

Tortina alle pesche con crema inglese alla vaniglia
con quenelle di gelato

€ 8.00

Gelati di nostra produzione

Coppa

€ 5.00

MENU FISSO

Sabato e domenica pranzo menu fisso con 4 portate che cambia settimanalmente. Previsti una selezione di antipasti, un primo, un secondo e un dessert € 38.00

WINE EXPERIENCE

DEGUSTAZIONI TECNICHE

Lapilli

€ 25.00

5 vini in degustazione

Gaudensius
Metodo Classico

Le Sabbie dell'Etna Bianco
Etna DOC
Carricante, Catarratto

Le Sabbie dell'Etna Rosso
Etna DOC
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Cavanera Rovo delle Coturnie
Etna DOC
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Quater Vitis Rosso
Nero d'Avola, Perricone, Frappato e Nerello Cappuccio dell'Etna

Cratere

€ 33.00

5 vini in degustazione con tagliere salumi e formaggi a cura
Dai Pennisi – macelleria con cucina

Gaudensius
Metodo Classico

Le Sabbie dell'Etna Bianco
Etna DOC
Carricante, Catarratto

Le Sabbie dell'Etna Rosso
Etna DOC
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Cavanera Rovo delle Coturnie
Etna Rosso DOC
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Quater Vitis Rosso
Nero d'Avola, Perricone, Frappato e Nerello Cappuccio dell'Etna

WINE EXPERIENCE

DEGUSTAZIONI TECNICHE

Sciara

€ 43.00

4 vini in degustazione con tagliere salumi e formaggi a cura
Dai Pennisi – macelleria con cucina, un primo e un dessert

Gaudensius
Metodo Classico

Cavanera Ripa di Scorciavacca
Etna Bianco DOC
Carricante, Catarratto

Cavanera Rovo delle Coturnie
Etna Rosso DOC
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

L'Ecrù
Passito di Zibibbo

Ossidiana

€ 48.00

4 vini in degustazione con tagliere salumi e formaggi a cura
Dai Pennisi – macelleria con cucina, un secondo e un dessert

Gaudensius
Metodo Classico

Cavanera Ripa di Scorciavacca
Etna Bianco DOC
Carricante, Catarratto

Cavanera Rovo delle Coturnie
Etna Rosso DOC
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

L'Ecrù
Passito di Zibibbo


LA RISERVA
BISTROT & WINE EXPERIENCE

tel: +39 345 226 41 34
email: ristorarante@riservabistrot.it
riservabistrot.it