

Menu degustazione de La Chiesa ...”in Sicilia”

Focaccia messinese alla scarola riccia, acciughe, olio evo e fleur de sal maldon

Focaccia Messina mit krauser Endivie, Sardellen, Olivenöl und Fleur de Sal Maldon

1A-4A-7A; IT

Melanzana violetta in parmigiana, salsa di pomodoro, spuma di parmigiano, olio verde all’origano, pane croccante al limone

Violette Aubergine Parmigiana, Tomatensauce, Parmesanmousse, grünes Oreganoöl, knuspriges Zitronenbrot

1A-4A-5A-7A; IT

Seppiolina cappuccetto di Mazara del Vallo con il suo nero, crema di piselli ed i suoi germogli, chips di riso soffiato

Kleiner Tintenfisch aus Mazara del Vallo mit seiner schwarzen Creme aus Erbsen und Sprossen, Puffreis-Chips

4A-5A-6A-9A; IT

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo, crema di asparagi, aglio orsino, scampi Sicilia, aria di latte di mandorla

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo, Spargelsahne, Bärlauch, sizilianische Garnelen, Mandelmilchluft

4A-5A-6A-9A; IT

Frittura di calamaretti spillo e salicornia, alga nori, pannelle di ceci palermitane fatte in casa e agrodolce al pomodoro di Pachino

Gebratener Baby-Tintenfisch und Salicornia, Nori-Algen, hausgemachte Palermo-Kichererbsen-Panelle und süß-saure Pachino-Tomatensauce.

4A-5A-6A-7A; IT

Ricordo di una cassata siciliana.... (Cremoso di ricotta e mandorla,
salsa al pistacchio di Bronte, arancia e cristallino di zucchero)

*Erinnerung an eine sizilianische Cassata.... (Ricotta-Mandel-Creme,
Bronte-Pistaziensauce, Orangen- und Zuckerkrystalline)*

6A-7A;

6 portate/ 6 Kurse 140 fr.*

**minimo per due persone/ Minimum zwei Personen*

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di comunicarlo sempre al nostro personale di sala.

Sollten Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Personal.