

F

Fuoco



*“Tutte le cose sono uno scambio del fuoco,  
e il fuoco uno scambio di tutte le cose.”*

Eraclito

Tutto quello che assaggerete questa sera sarà cotto col fuoco, un menu sartoriale, tessuto e cucito sui vostri gusti rispettando allergie, intolleranze e desideri gastronomici.

Un'esperienza tra il forno e il barbecue dove le verdure, la carne, il pesce, gli impasti di grani antichi danzeranno col fuoco tra fiamma e brace.

Il cibo è nutrimento dell'anima.

La chef Viviana Varese insieme a Matteo Carnaghi Executive Chef e Ida Brenna Pastry Chef e a tutta la brigata vi condurranno in questo viaggio di sapori.

---

IL MENU DI 8 PORTATE SI INTENDE PER L'INTERO TAVOLO | 130€

*“All things are an exchange of fire,  
and fire an exchange of all the things.”*

Heraclitus

Everything you taste this evening will be cooked with fire, a tasting itinerary, woven and sewn to your tastes, respecting allergies, intolerances and gastronomy desires.

An experience between the oven and the barbecue where vegetables, meat, fish, doughs of ancient grains will dance with the fire between flame and embers.

Food is nourishment for the soul.

Chef Viviana Varese , Matteo Carnaghi Executive Chef and Ida Brenna Pastry Chef will lead you on this journey of flavors.

---

THE 8-COURSE MENU IS FOR THE ENTIRE TABLE | 130€

---

Se vuoi conoscere gli allergeni e gli ingredienti contenuti nei piatti chiedi al nostro staff.  
Please ask our staff for the allergens and any ingredient.

Gli ingredienti che utilizziamo sono sempre freschi, le verdure sono dell'orto di Villadorata,  
alcuni prodotti sono Presidi Slow Food.

Il pesce è pescato fresco dai pescatori di Marzamemi e Portopalo.  
The ingredients that we use are always fresh, the vegetables are from our  
vegetable garden of Villadorata, some products are Slow Food Presidia.  
The fish is caught fresh by the fishermen of Marzamemi and Portopalo.