



TAVERNA ESTIA
RISTORANTE

I menù che seguiranno , rimarcano la storia gastronomica della nostra terra,
fatta di campagna e mare.

I percorsi di degustazione in buona sostanza non sono altro che
l'interpretazione dell'una e dall'altra oltre a realizzazioni senza tempo che
rappresentano la nostra crescita proposte come **classici**.

Vi sono poi idee concettuali che caratterizzano oggi una identità disegnata da
tratti a mano libera, interpretazione di una cucina antica rivissuta con forme
diverse, sapori forti di “ memoria “, oltre ad una scelta di elementi che
combinati tra loro trasformano il “ gusto in benessere “

Famiglia Sposito

2021

la...campagna

elementi e uomini che esaltano i profumi della nostra terra

Aperitivo da mangiare con le mani

€ 20

E' pur sempre una caprese...

€ 30

Bottoni di pasta fresca farciti con pesto di broccoli " friarielli " e salsa di provola di bufala

€ 30

Variazione di maialino da latte: pancia in cottura confit, costina panata e fritta con tapioca, la guancia cotta a vapore e laccata con limone e soia servita con salsa agrumata ed insalata iceberg

€ 45

Pre dessert

Fior di fragola a modo mio

€ 20

Piccola pasticceria

Menu in degustazione € 120

Abbinamento vini € 60

La proposta è per tavoli completi

....la costa

elementi e uomini che esaltano le essenze del nostro mare

Aperitivo da mangiare con le mani

€ 20

Tagliatelle di calamaro verace con il suo nero

€ 40

Risotto mantecato con confettura di limoni, crudo di gamberi viola, vongole veraci ed olio ai pistacchi di Bronte

€ 40

Trancio di pescato selvaggio, servito con patate Parisienne, salsa di lattuga, crema di vongole veraci e chioccioline di mare

€ 45

Pre dessert

Un viaggio ai Tropici...

€ 25

Piccola pasticceria

Menu in degustazione € 130

Abbinamento vini € 60

La proposta è per tavoli completi

a mano libera

dentro e fuori il territorio

8 piatti

.....in cucina come nel cielo gli orizzonti non esistono, siamo noi a creare le distinzioni ma, se ci si lascia andare anche la nostra mente si libera ed è pronta a riceverne il senso !

Francesco Sposito

Menu in degustazione € 160

Abbinamento vini € 90

La proposta è per tavoli completi

degustazione di formaggi d'autore

€ 25

.....dessert

(per evitare attese si prega di ordinare il dessert insieme alle altre portate)

Fior di fragola a modo mio

€ 20

Un viaggio ai Tropici...

€ 25

“ Come ciliegie” ma di cioccolato temperato ai frutti rossi ripiene di Vermouth Antica Formula Carpano, rocce di cioccolato bianco al the matcha soffiate e gel di limoni

€ 20

Millefoglie al burro di Normandia con crema chiboust alla vaniglia e caramello al latte

€ 25