



RISTORANTE
CASA IOZZIA
GOURMET SICILIANO IN TERRA ETRUSCA



21 - 22 APRILE 2019

GAUDENSIUS BLANC DE NOIR

Brut Metodo Classico Etna D.O.C. Nerello Mascalese – Firriato

AMUSE BOUCHE

Tapas di baccalà alla messinese

Pasta soffiata , mousse di pecorino e guanciaie affumicato

Pan brioche, paté de foie e caviale

PIATTI IN DEGUSTAZIONE

Lo scampo di montagna

Spumoso di "macco di fave" pancetta di maialino, camomilla e gel di cipolla in carpione

Capesante, carciofi e nocciole

Spaghettone aglio nero, sarda affumicata e finocchio selvatico

Agnello, olive, puntarelle e alici

Granita e brioche col tupper

"Uovomisù"

80.00 per persona bevande escluse