

GUTKOWSKINO

MENU

ANTIPASTI

CROCCANTE DI PATATE IN ZUPPA DI CECI

POTATO CRUST WITH CHICKPEA SOUP

€12

TORTINO DI CIPOLLA CON INSALATA DI PERE E PINOLI

ONION PIE WITH PEAR AND PINE NUT SALAD

€12

RIBOLLITA DI VERDURE CON CROSTONE DI PANE ALL'AGLIO

RIBOLLITA— CABBAGE AND GARLIC BREAD STEW WITH SEASONAL GREENS

PRIMI

TONNARELLI RISOTTATI IN BRODO AL LIMONE CON INSALATA DI PREZZEMOLO AL PEPE VERDE

TONNARELLI RISOTTATI WITH LEMON AND PARSLEY WITH GREEN PEPPER—FLAVOURED PARSLEY SALAD

€14

CAVATI CON FAGIOLI E RICOTTA AL FORNO

CAVATI WITH BEANS AND OVEN—BAKED RICOTTA

€14

RISOTTO AL NERO D'AVOLA

NERO D'AVOLA RISOTTO

€16

GUTKOWSKINO

SECONDI

SPIGOLA AI FERRI CON VERDURE CROCCANTI E VINO AL FICO D'INDIA

GRILLED SEABASS FILLET WITH CRISPY VEGETABLES AND PRICKLY PEAR REDUCTION

€18

MILLEFOGLIE DI MELANZANE CON SCAMORZA AFFUMICATA

AUBERGINE MILLEFEUILLES WITH SMOKED SCAMORZA

€14

CANOLO DI PEPERONE RIPIENO ALLA BECCAFICO

PEPPER CANOLO WITH BREADCRUMBS, RAISINS, AND PINE NUTS

€15

DESSERT

PANNA COTTA AL PINZIMONIO

PINZIMONIO PANNA COTTA – LEMON, BLACK PEPPER, OLIVE OIL AND OREGANO

€6

MOUSSE DI RICOTTA CON VINO COTTO DI FICO D'INDIA

RICOTTA MOUSSE WITH A PRICKLY PEAR REDUCTION

€6

PERA AL MARSALA CON SALSA DI ARANCE

MARSALA-SCENTED PEAR WITH ORANGE SAUCE

€6