

**Dinner at Locanda Locatelli**

**Monday, 6th February 2017**

**MENU**

***Arancini di riso, panelle, sfincione bianco di Bagheria***

*Stuffed riced rice balls, chick pea fritters, Red onion and anchovy focaccia*

*Spumante Tasca Brut NV*

***Selezione di pane e grissini***

*Selection of breads and grissini*

***Acciughe marinate, melenzane affumicate, pomodorini, capperi***

*Marinated anchovies, smoked aubergine, semidried tomatoes, capers*

*Cometa Fiano, Planeta 2014*

***Ravioli di ragusano e macco di fave***

*Homemade ravioli with ragusano cheese and broad bean purée*

***Busiate e pesto alla trapanese***

*Pasta twists, tomato, black olive, capers, anchovies, almond, mint*

*Vinidulice I Vigneri (Rose’) 2014*

***Maialino arrosto,fighi e uva***

*Roast suckling pig, figs and grapes*

*Rosso Del Soprano, Azienda Agricola Palari 2011*

*~*

***Cassata della Locanda***

*Ricotta mousse,pistaccio sponge,choccolate chips,pistaccio ice cream*

*Passito Di Pantelleria Ben Rye, Donnafugata (37.5cl) 2013*

