

MENU DEGUSTAZIONE

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

TRA SAPORI ED ELEGANZA

PERCORSO GASTRONOMICO D'ARTISTA
PROPOSTO DALLO CHEF

MENU SEI PORTATE

Tavolozza del pittore

ENTRÉE DELLO CHEF

La goccia di Azuma

ANTIPASTO MEDITERRANEO

Free form

PRIMA PORTATA AL CARNAROLI

Le tableau n. 2

SECONDA PORTATA SU INDICAZIONE DEL CLIENTE

Omaggio a Rothko

PREDESSERT AL BASILICO

Wrapped Tree

DESSERT AL CIOCCOLATO

OTTANTA

coperto incluso

VINI SUGGERITI IN ABBINAMENTO

Bacca Bianca

ALBERT PIC

Petit Chablis APCC
2022 100% Chardonnay

A. A. LIS NERIS

Chardonnay DOC
2022 100% Chardonnay

A. A. SORDO

Roero Arneis GARBLET SUÉ DOCG
2022 100% Arneis

Bacca Rossa

TRAVAGLINI

Gattinara DOCG
2020 100% Nebbiolo

S. A. DONNAFUGATA

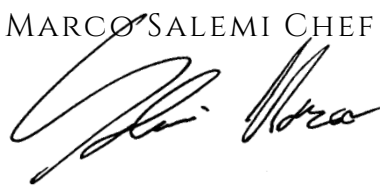
MILLE E UNA NOTTE Contessa Entellina DOC
2019 80% Nero d'Avola, 10% Petit Verdot, 10% Syrah

DOM. DES CHAUCHOUX

BOURGOGNE Rouge Tête de cuvée AOP
2022 100% Pinot Noir

” La cucina è di per sé scienza,
sta al cuoco farla diventare arte

MARCO SALEMI CHEF

A stylized, handwritten signature in black ink, likely belonging to Marco Salemi, positioned below the printed name.