

MENU DEGUSTAZIONE

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

TRA SAPORI ED ELEGANZA

PERCORSO GASTRONOMICO D'ARTISTA
PROPOSTO DALLO CHEF

MENU DEGUSTAZIONE SEI PORTATE

Imagine

ENTRÉE DELLO CHEF

Ragazza con il Palloncino

ANTIPASTO DEL TERRITORIO

Lisa Gherardini del Giocondo

PRIMA PORTATA AL CARNAROLI

Salvador Dali

SECONDA PORTATA SU INDICAZIONE DEL CLIENTE

Lo scalatore di carote

PREDESSERT

Notte stellata

DESSERT AL TIRAMISÙ

SETTANTA
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

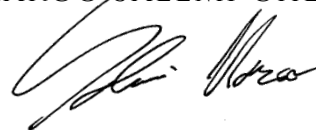
MILLE E UNA NOTTE Contessa Entellina DOC
2019 80% Nero d'Avola, 10% Petit Verdot, 10% Syrah

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 handwritten signature in black ink, appearing to read 'Marco Salemi', written in a cursive style.