

30 Settembre 2026

Feudo Stagnone & Cantine Birgi On Tour

Menù 125€ a persona

Entrée

Tartare di tonno Balfegò, fichi settembrini, formaggio di capra e mandorle tostate

In abbinamento • Spumante Lucido IGP Terre Siciliane 2025

Antipasto

Polpo arrostito, crema di sedano rapa affumicata, 'nduja e polvere di oliva nera

In abbinamento • Birgi Metodo Classico Chardonnay IGP Terre Siciliane 2020

Primo

Risotto ai gamberi rossi di Ponza, zest di lime e polvere di capperi

In abbinamento • Trisole Grillo DOC Sicilia 2025

Secondo

Ricciola alle erbe del Mediterraneo con il suo fondo ristretto su purea di patate alla bottarga

In abbinamento • Feudo Stagnone Grillo DOC Sicilia 2023

Feudo Stagnone Perricone DOC Sicilia 2023

Dolce

Nuvola di ricotta alle visciole con vele di pane croccante

In abbinamento • Unico Bianco

Menù a cura dello Chef Maurizio Lustrati

September 30th, 2026

Feudo Stagnone & Cantine Birgi On Tour

Menu €125 per person

Entrée

Balfegò tuna tartare, September figs, goat's cheese and toasted almonds

Pairing: Spumante Lucido IGP Terre Siciliane 2025

Starter

Roasted octopus, cream of smoked celeriac, 'nduja and black olive powder

Pairing: Birgi Metodo Classico Chardonnay IGP Terre Siciliane 2020

First course

Risotto with Ponza red shrimp, lime zest and caper powder

Pairing: Trisole Grillo DOC Sicilia 2025

Main course

Amberjack with Mediterranean herbs and its own stock on a potato purée with bottarga

Pairing: Feudo Stagnone Grillo DOC Sicilia 2023

Feudo Stagnone Perricone DOC Sicilia 2023

Dessert

Nuvola di ricotta with sour cherries and crunchy bread slices

Pairing: Unico Bianco

Menu by the Chef Maurizio Lustrati