



BENVENUTI

all' Osteria Mozza



REGIONAL MENU ~ SICILY

Antipasti

Burricotta

with braised artichokes, pine nuts, currants & mint pesto

~ or ~

Fiori di Zucca Fritti

Fried squash blossoms with ricotta & caponata

Carricante, 'Nerina' Etna Bianco Girolamo Russo 2014

Pasta

Spaghetti with Sardines & olives

~ or ~

Francobolli alla Norma with burrata, eggplant & cherry tomato

Cerasuolo di Vittoria, COS 2013

Secondi

Pesce Spada

Grilled Swordfish with Scurlia & Salmoriglio sauce

~ or ~

Vitello al Marsala

Veal loin with Marsala wine & mushrooms

Etna Rosso, Tenuta Terre Nere 2013/ Syrah, Tenuta San Giaime 2014

Dolci

Espresso Granita

with espresso gelato, whipped crème fraiche & chocolate

dipped honeycomb

~ or ~

Cannoli di Ricotta

with Sicilian pistachios & candied orange zest

Zibbibo 'Ben Rye' Passito di Pantelleria, Donnafugata 2013

\$108++ per person

\$196++ with wine pairing

