



IL GELSO

Menu in Inglese

Home starter:

Fried bread, local cured meat, local cheese, meatball in sweet and sour sauce, ricotta
pipe, tripe, seasonal vegetables, potato pie and other tastes

Main course/pasta:

Home made maccheroni with Nebrodi's black pork sauce
Pappardelle with white lamb ragout
Home made maccheroni with norma sauce (tomato, eggplant, fried ricotta)

Second course:

-Mixed grill (sausages, lamb, sparibs)
Baked lambs

Sides:

Green salad
Chips

Dessert and fruit:

Hazelnut or mulberry parfait
Seasonal fruit

Beverages:

Water
Wine- from Cottanera cellar-
Coffee
Bitter



Menu in Italiano

Antipasto della casa: (pane fritto, salumi locali, formaggi locali, polpette in agrodolce, sformato di ricotta, trippa, verdure di stagione, sformato di patate e altri assaggi)

Primi piatti:

- Maccheroni fatti in casa con sugo di suino nero dei Nebrodi
- Pappardelle al ragù bianco d'agnello
- Maccheroni alla norma

Secondi:

- Grigliata mista (salsicce, agnello, puntine di suino nero)
- Agnello al forno con patate

Contorni:

- Insalata verde
- Patatine fritte

Dolci e frutta:

- Parfait di nocciole o gelsi
- Frutta di stagione

Bibite: Acqua, Vino (Cantina Cottanera), Caffè, Amari