

Menù tradizione e territorio

Antipasto

Funghi ibilei con vellutata di Ragusano D.o.p
tortino con salsiccia chiamontana;

Primo Piatto

Ravioli di ricotta infornata al finto sugo con formaggio dei poveri
(piatto storico della Locanda Gulfi)

Secondo Piatto

La costoletta di maialino ripiena,
“ tesoro gastronomico di Chiamonte”
in versione leggera

Dessert

Il cannolo secondo me...

Euro 38'00 Vini e bevande escluse



Menù “Local tradition”

Appetizer

*Flan of Iblean mushrooms with creamed “Ragusano D.o.p.”
(traditional local cheese made with cow’s milk) and local sausage pie*

First courses

*“Tortelli” (stuffed pasta) with meatless ragout sauce
and toasted poor man’s cheese (a traditional dish of the Locanda Gulfi)*

Second courses

Stuffed pork chop (a traditional dish of Chiaramonte)

Dessert

The chef’s “cannolo” (stuffed dry pastry roll)

Euros 38’00 *excluding drinks*

