

IL MITO DI KORE

DEUTSCHE SPEISEKARTE

Restaurant · Pizzeria · Sizilianische Küche | Enna, Sizilien

Chloris · 14 €

Die milde Süße von Zucchini und Basilikum trifft auf den kräftigen Charakter des Piacentino Ennese DOP.

Zutaten: Zucchini-Basilikum-Creme, Fior-di-latte-Mozzarella aus Agerola, Frische Salsiccia, Getrocknete Tomaten, Piacentino-Ennese-DOP-Käse, Zucchini-Chips, Geröstete Pinienkerne

Die Aromen des Neptun · 18 €

Cremiger Rotkohl und aromatische Miesmuscheln mit Brandy – eine Verbindung von Land und Meer.

Zutaten: Rotkohlcreme, Frische Miesmuscheln, Brandy

Tagliatelle mit Auberginencreme, knusprigem Speck und Parmesan · 16 €

Cremige Aubergine trifft auf knusprigen Speck und würzige Parmesanspäne. Kreation von Chef Pepe Tazegandi.

Zutaten: Tagliatelle, Auberginencreme, Knuspriger Speck, Parmesanspäne

IL MITO DI KORE

DEUTSCHE SPEISEKARTE

Restaurant · Pizzeria · Sizilianische Küche | Enna, Sizilien

Oktopus auf Kartoffelcreme · 15 €

Knusprig angebratene Oktopusarme auf samtiger Kartoffelcreme mit Kräutern und Zitrone.

Zutaten: Gebratener Oktopus, Kartoffelcreme, Natives Olivenöl extra, Aromatische Kräuter, Zitronenschale

Persephone · 20 €

Die Süße der Roten Bete trifft auf geräucherten Thunfisch; cremiger Käse, Zitrone und frische Minze sorgen für Balance.

Zutaten: Rote-Bete-Creme, Stracciatella, Aufgeschlagener Frischkäse, Mariniertes Rote-Bete-Carpaccio, Tatar vom geräucherten Thunfisch, Zitronenschale, Frische Minze
