

# *Menù degustazione*

## Chef Giuseppe Bonsignore

Osteria L'Oste e il Sacrestano di Licata

### *Antipasto*

*Polpo e patate nel 2018*

### *Primo*

*Spaghetti, cime di rapa, acciughe e pane croccante*

### *Secondo*

*La focaccia di ricciola*

### *Dessert*

*Sintesi d'autunno: Zuppa di cachi e ricotta*

**Prezzo per persona: 40 €**  
*con calice di vino*

\*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del reg. ce 852/04 del manuale haccp.\*

\*Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare il personale.