



L'Istituto Medi di Randazzo ti invita
nel cortile dei sapori

Potrai assaggiare i piatti realizzati
dai nostri ragazzi



musica dal vivo
musica dal vivo

sapori
sapori

immagini
immagini

—Menù— del CORTILE



Il Raviolo DELL'ETNA

Ravioli con farcio ai sapori etnei, saltati con verdura marinata, zucca gialla dell'Etna, salsiccia e scaglie di nocciola

Piatto tipico della cucina popolare, rivisto ed innovato, realizzato con prodotti locali



La cupoletta del MEDI

Cupolina di grano tenero farcita con verdura dell'Etna, ricotta e salsiccia su fonduta ai due sapori

Cupoletta realizzata con farina di grano tenero locale con un cuore morbido di ricotta esaltato dalla salsicciadi Linguaglossa e dalla fonduta di pepato semistagionato etneo



Il tortino del cortile

Tortino di zucca gialla con ricotta e salsiccia su fonduta di provola dei Nebrodi e verdure di campo

Un MIX di prodotti tipici locali sapientemente abbinati che esaltano i sapori del territorio



Tris di delizie d'autunno

Cannolicchio alla ricotta

Quadrotto di nocciola dell'Etna

Piccolo bignè ricoperto da una «cupola» croccante di frolla, farcito con vaniglia e un gel di arance siciliane



Il Panino

Panino con salsiccia alla brace accompagnato da verdure trifolate in olio evo o cipolla maturata con vino bianco dell'Etna

Tipico dello street food locale, semplice ma che valorizza il sapore tipico della salsiccia linguaglossese



La pasta della NONNA

Mezze maniche di grano duro con verdura di campagna, salsiccia di Linguaglossa e tocchettini di pomodoro

Piatto della tradizione locale realizzato con ingredienti poveri ma che fanno rivivere gli antichi sapori di un tempo ormai passato

GRAPPA DI CALDARROSTE



Grappa di moscato
Grappa invecchiata
Caldarroste

Le castagne sono cotte a bassa temperatura e sottovuoto, secondo una tecnica di cottura moderna. Le caldarroste a contatto con la grappa vengono così sottoposte al processo di riduzione trasferendo alla grappa tutti i loro sapori.