



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.*