



# DUPLEX

## ESPERIENZE BINARIE DI GOURMET & WINE

### INTRODUCONO LA SERATA

Tommaso Maggio | *Enologo*  
Irene Taormina | *On Trade Activation Manager*

**10 Aprile 2024 / ore 20.00**

*Old Fashioned e Amuse Bouche*

### ANTIPASTO

*Seppia in fiore*

*Seppia, cuore di gambero, bisque di crostacei,  
sale di Petralia e caviale Calvisius Prestige*

*abbinato con Vino Florio*

### PRIMO

*Mare Nostrum*

*Mezze maniche "Donna Itriya",  
cime di rapa, gambero rosso e colatura di alici*

*abbinato con Marsala Vergine Riserva 2010*

### SECONDO

*Chateaubriand di Agnello*

*Controfiletto di agnello agli aromi,  
cannolo di cipolla Paglina di Castrolibero e composta di peperoni*

*abbinato con Marsala Vergine Riserva 2004  
e Marsala Superiore Riserva Semisecco 2015*

### DOLCE

*Ciuri*

*Rabarbaro in dolce cottura, mousse al lampone,  
gelato ai frutti rossi e meringa all'anice stellato*

*abbinato con Marsala Superiore Riserva Semisecco 2008*

€200,00 P.P.

(INCLUSIVO DI MENU, ABBINAMENTO VINI E ACQUA)



**DUPLEX**  
GOURMET & WINE  
BINARY EXPERIENCES

INTRODUCING THE EVENING  
Tommaso Maggio | Enologist  
Irene Taormina | On Trade Activation Manager

**April 10th 2024 / unique seating 8.00 p.m.**

*Old Fashioned and Amuse Bouche*

**STARTER**

*Cuttlefish Flowers  
Cuttlefish, raw red prawn, shellfish bisque,  
Petralia salt and Calvisius Prestige Caviar*

*paired with Vino Florio*

**PASTA**

*Mare Nostrum  
Donna Itriya mezze maniche pasta,  
turnip tops, red prawn and anchovy "colatura"*

*paired with Marsala Vergine Riserva 2010*

**MAIN COURSE**

*Lamb Chateaubriand  
Lamb sirloin with aromas,  
"Castrofilippo" Paglina onion cannolo and peppers compote*

*paired with Marsala Vergine Riserva 2004  
And Marsala Superiore Riserva Semisecco 2015*

**DESSERT**

*Ciuri  
Slowcooked rhubarb, raspberry mousse,  
red fruit ice cream and star anise meringue*

*paired with Marsala Superiore Riserva Semisecco 2008*

€200,00 P.P.  
(INCLUDING MENU, WINE PAIRING AND WATER)



# DUPLEX

## EXPÉRIENCES BINAIRES DE GOURMET & WINE

INTRODUISENT LA SOIRÉE  
Tommaso Maggio | œnologue  
Irene Taormina | On Trade Activation Manager

**10 Avril 2024 / seul seating 20.00 h**

*Old Fashioned e Amuse Bouche*

### **ENTRÉE**

*Seiche en Fleur*

*Seiche, cœur de crevette, bisque de crustacés  
sel de Petralia et caviar Calvisius Prestige*

*combiné avec Vino Florio*

### **PÂTE**

*Mare Nostrum*

*Mezze maniche "Donna Itriya" pâte ,  
navets, crevettes rouges et "colatura" d'anchois*

*combiné avec Marsala Vergine Riserva 2010*

### **PLAT PRINCIPAL**

*Chateaubriand d'Agneau*

*Contre-filet d'agneau aux arômes,  
cannolo d'oignon "Paglina" de Castrolfilippo et compote de poivrons*

*combiné avec Marsala Vergine Riserva 2004  
Et Marsala Superiore Riserva Semisecco 2015*

### **DESSERT**

*Ciuri*

*Rhubarbe en cuisson douce, mousse à la framboise,  
crème glacée aux fruits rouges et meringue anisée étoilée*

*combiné avec Marsala Superiore Riserva Semisecco 2008*

€200,00 P.P.

(INCLUS MENU COMPLET, VIN ET EAU)



# DUPLEX

## EXPERIENCIAS BINARIAS DE GOURMET & WINE

### INTRODUCEN LA NOCHE

Tommaso Maggio | Enólogo  
Irene Taormina | On Trade Activation Manager

**10 Abril 2024 / único seating h 20.00**

*Old Fashioned y Amuse Bouche*

### ENTRANTE

*Flores de Sepia*

*Sepia, corazón de camarón, bisque de crustáceos,  
sal de Petralia y caviar Calvisius Prestige*

*emparejado con Vino Florio*

### PASTA

*Mare Nostrum*

*Mezze maniche Donna Itriya,  
nabo, camarón rojo y anchoa colada*

*emparejado con Marsala Vergine Riserva 2010*

### PLATO PRINCIPAL

*Chateaubriand de Cordero*

*Solomillo de cordero con aromas,  
cannolo de cebolla "Paglina" de Castrolfilippo y composta de pimientos*

*emparejado con Marsala Vergine Riserva 2004  
Y Marsala Superiore Riserva Semisecco 2015*

### POSTRE

*Ciuri*

*Ruibarbo dulce, mousse de frambuesa,  
helado de frutos rojos y merengue de anís estrellado*

*emparejado con Marsala Superiore Riserva Semisecco 2008*

€200,00 P.P.

(INCLUYE MENÚ, MARIDAJE DE VINOS Y AGUA)



# DUPLEX

## BINÄRE ERFAHRUNGEN VON GOURMET & WINE

### LÄUTEN DEN ABEND

Tommaso Maggio | Önologe  
Irene Taormina | On Trade Activation Manager

**10 April 2024 / einzigartig seating 20.00**

*Old Fashioned und Amuse Bouche*

### VORSPEISE

*Blüten von Tintenfischen  
Tintenfisch, Herz der Garnele, Bisque von Krebstieren  
Petralia-Salz und Calvisius Prestige Kaviar*

*gepaart mit Vino Florio*

### PASTE

*Mare Nostrum  
Mezze maniche Donna Itriya,  
Rüben, rote Garnele und Sardellengüsse*

*gepaart mit Marsala Vergine Riserva 2010*

### HAUPTGANG

*Chateaubriand von Lamm  
Lammfilet mit Aromen,  
Zwiebelcannolo "Paglina" von Castrolfilippo und Paprikakompott*

*gepaart mit Marsala Vergine Riserva 2004  
und Marsala Superiore Riserva Semisecco 2015*

### NACHTISCH

*Ciuri  
Rhabarber süß gekocht, Himbeermousse,  
Glace rote Früchte und Meringue mit Sternanis*

*gepaart mit Marsala Superiore Riserva Semisecco 2008*

€200,00 P.P.  
(INKLUSIVE MENÜ, WEIN UND WASSER)