



LA CARTE



Piatto **vegetariano** o con opzione **vegetariano**
Vegetarian dishes or with vegetarian option



Presidio Slow Food®

I Presidi Slow Food sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta.**

*The Slow Food Presidia support small, excellent productions that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati / *Some of the products used might be frozen*

I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04

Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20

For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853/20

COPERTO 2,5 EURO PER PERSONA

ANTIPASTI
Starter courses

Insalatina di polpo alla pantasca con profumo di basilico

Octopus salad "pantesca" style and basil



Ricciola scottata con fonduta del Belice, tapenade di olive e velo di tumminia

Seared amberjack with Belice fondue, olive tapenade and "tumminia" bread



Culatello dei Nebrodi con insalatina fresca e mozzarella di bufala

"Nebrodi culatello" with fresh salad and Buffalo mozzarella



Carpaccio di vitello con maionese al tartufo e lattughino arrosto

Veal carpaccio with truffle mayonnaise and roasted lettuce



Melanzana arrosto BBQ con hummus di ceci e pomodorini al basilico

BBQ roasted eggplant with chickpea hummus and basil cherry tomatoes



Glutine / Gluten



Mostarda / Mustard



Uova / Eggs



Sedano / Celery



Soia / Soy



Latticini / Dairy products



Sesamo / Sesame seeds



Pesce / Fish



Crostacei & Molluschi / Shellfish & Seafood



Lupini / Lupin



Frutta secca / Nuts

PRIMI PIATTI
Pasta courses

Spaghetti AOP con vongole veraci e limone
"Spaghetti pasta" with clams and lemon



Risotto alla marinara secondo il nostro chef
Seafood risotto our chef style



Caserecce di russello alla carbonara
"Caserecce russello pasta" carbonara style



Maccheroncini freschi al ragù di vitello e la nostra fonduta
Fresh "maccheroncini pasta" with veal ragù and our fondue



Tagliatelle al pomodorino fresco e cialda di parmigiano
"Tagliatelle pasta" with cherry tomatoes and parmesan wafer



Glutine / Gluten



Mostarda / Mustard



Uova / Eggs



Sedano / Celery



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Latticini / Dairy products



Sesamo / Sesame seeds



Pesce / Fish



Crostacei & Molluschi / Shellfish & Seafood



Frutta secca / Nuts

SECONDI
Main Courses

La nostra frittura di pesce con salsa leggera all'acciuga

Our fried fish with light anchovy sauce



Trancio di spada panato al pistacchio con carotine croccanti

Pistachio breaded swordfish steak with crunchy carrots



Spigola ai ferri con verdure alla chitarra

Grilled sea bass with vegetables



Entrecote ai ferri con rucola, scaglie di parmigiano e pomodoro arrosto

Grilled entrecote with rocket, parmesan flakes and roasted tomato



Capocollo di maiale con medaglione di patate e riduzione al Marsala

Pork neck with potato medallion and Marsala sauce



Glutine / Gluten



Latticini / Dairy products



Mostarda / Mustard



Sesamo / Sesame seeds



Uova / Eggs



Pesce / Fish



Sedano / Celery



Crostacei & Molluschi / Shellfish & Seafood



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Frutta secca / Nuts

DOLCI
Desserts

Cheesecake ai frutti rossi

Red fruit cheesecake



Cheesecake al caramello salato

Salted caramel cheesecake



Cheesecake al cioccolato

Chocolate cheesecake



Cassata tradizionale

Traditional sicilian "cassata"




Il classico tiramisù

Traditional tiramisù



 Glutine / Gluten
 Latticini / Dairy products

 Mostarda / Mustard
 Sesamo / Sesame seeds

 Uova / Eggs
 Pesce / Fish

 Sedano / Celery
 Crostacei & Molluschi / Shellfish & Seafood

 Soia / Soy
 Lupini / Lupin
 Frutta secca / Nuts