

LE NOSTRE PROPOSTE

Antipasti

Sciatt con fiori eduli e insalata di stagione o con bresaola antica ricetta citronette della casa € 10

Tagliere misto di salumi e prosciutteria cotta con composte artigianali grande € 16 piccolo € 9

Tagliere di formaggi delle diverse regioni italiane (a seconda della disponibilità) € 12

Tempura di verdure con pesce marinato (a seconda del pesce disponibile ogni settimana) € 12

Tomino alla piastra con radicchio e/o pancetta croccante € 10

Primi

Pizzoccheri con casera bitto coste e patate (grano saraceno: molto ricco di fosforo, calcio , ferro, rame, magnesio, manganese e la sua percentuale di potassio) € 12

Spaghetti alla chitarra con sarde finocchietto dell'orto uvetta pinoli pane tostato zafferano e curcuma (curcuma: protettiva del sistema immunitario e antiossidante) € 13

Tagliatelle artigianali con pesto di pistacchio pomodorino datterino e pepe di Cayenna (pepe di Cayenna antinfiammatorio e antidolorifico naturale) € 12

Riso al salto con verdure gamberi rossi di Mazara IQF e coriandolo (coriandolo: tonico per l'attività cerebrale e per il sistema nervoso) € 13

Maltagliati con fiori di zuccina guancia e pepe di Java (pepe lungo di Java: antidolorifico naturale) € 12

Secondi

Tagliata di manzetta con patate al forno e rosmarino € 18

Bombetta di capocollo ripiena di caciocavallo e coppa nostrana con cipollotto di tropea al vino rosso € 15

Sarde a beccaficu con caponata di verdure € 14

Luccio alla piastra con verdure grigliate € 18

Coniglio alla "stimpirata" € 16

Yassa Guinar (pollo con zenzero) riso aromatizzato e crema agrodolce di cipolle bianche € 15

Dolci

Torte e semifreddi della casa € 6

Macedonia di frutta fresca € 6

Taglierino di formaggi con composte artigianali € 6

Tiramisù € 5

Menù degustazione 8 portate con assaggi € 45

Sciatt con fiori eduli e insalata di stagione o con bresaola antica ricetta

citronette della casa

Taglierino misto di salumi e prosciutteria cotta con composte artigianali

Maltagliati con fiori di zucca guanciale e pepe di Java

Tagliatelle artigianali con pesto di pistacchio pomodoro datterino e pepe di Cayenna

Bombetta di capocollo ripiena di caciocavallo e coppa nostrana con cipollotto di Tropea al vino rosso

Sarde a beccaficu con caponata di verdure

Tomino alla piastra con radicchio

Dolce a scelta

Pane di nostra produzione / Coperto

Bevande e caffè equosolidale esclusi

Percorso carne 5 portate € 37

Taglierino di salumi e formaggi misti

Sciatt e bresaola

Maltagliati con guanciale fiori di zucca e pepe di Java

Coniglio alla "stimpirata"

Dolce a scelta

Pane di nostra produzione / Coperto

Bevande e caffè equosolidale esclusi

Percorso pesce 5 portate € 39

Sgombro in court bouillon con insalatina mediterranea

Tempura di verdure con pesce marinato (a seconda del pesce disponibile ogni settimana)

Riso al salto con verdure gamberi rossi di Mazara IQF e coriandolo

Dolce a scelta

Pane di nostra produzione / Coperto

Bevande e caffè equosolidale escluse

Per eventuali allergie chiedere al personale di sala

Tutte le preparazioni potrebbero contenere tracce di allergeni dovute a contaminazione crociata

Percorso vegetariano 4 portate € 32

Tempura di verdure

Risotto cacio e pepe di Java

Melanzana farcita con quinoa besciamella zeste di limone e peperoni

Dolce a scelta

Pane di nostra produzione / Coperto

Bevande e caffè equosolidale esclusi

Per eventuali allergie chiedere al personale di sala

Tutte le preparazioni potrebbero contenere tracce di allergeni dovute a contaminazione crociata