



GLI ANTIPASTI

<u>Parmigiana</u>	€. 10,00
<u>Caponatina con mandorle croccanti</u>	€. 10,00
Involtini di <u>mozzarella</u> e bacon	€. 10,00
Fonduta di <u>formaggi</u> e bacon croccante all'origano	€. 12,00
Arancino al tartufo con crema di <u>ragusano</u>	€. 10,00
Arancino al nero di <u>seppia</u> con ragù di <u>pesce</u> su crema di <u>ricotta</u>	€. 13,00
Tagliere di salumi e <u>formaggi</u> tipici	€. 15,00
Tartare di manzo	€. 12,00
<u>Polpo</u> scottato con misticanza e scaglie di <u>ragusano dop</u>	€. 13,00
<u>Burrata di bufala</u> con crema di avocado e ciliegino	€. 10,00
Carpaccio di <u>baccalà</u> con olio al finocchietto e crumble di <u>pinoli</u>	€. 15,00
Fritto di <u>paranza</u>	€. 16,00
Nido di <u>uovo</u> croccante al tartufo su crema di <u>formaggi</u>	€. 9,00
Crudo di <u>gambero</u> rosso con agrumi di Sicilia	€. 25,00

LE BRUSCHETTE

<u>Bruschetta</u> con porcini (<u>salsa 4 formaggi, mozzarella, porcini</u>)	€. 10,00
<u>Bruschetta</u> classica (<u>salsa 4 formaggi, mozz., pomod, basilico</u>)	€. 9,00
<u>Bruschetta</u> ai carciofi (<u>salsa 4 formaggi, mozzarella, carciofi</u>)	€. 9,00

I PRIMI

<u>Cavati</u> al sugo di maiale	€. 11,00
<u>Ravioli di ricotta</u> al sugo di maiale	€. 13,00
<u>Taglioline fresche</u> al tartufo con speck	€. 17,00
<u>Ravioli di melanzane</u> su salsa di datterino, <u>crema di bufala e ricotta salata</u>	€. 15,00
<u>Ravioli di pesce</u> con pesto di erbe e <u>gamberetti</u>	€. 17,00
<u>Spaghetti</u> con <u>gambero rosso</u> , <u>bottarga</u> e zeste di limone	€. 20,00
Fusilloni con <u>pesto siciliano</u> e salsa di datterino confit	€. 12,00

Le novità GLUTEN FREE

Arancino al ragù	€. 8,00
<u>Raviolo di ricotta</u>	€. 15,00
<u>Semifreddo al tiramisù</u>	€. 6,00

I SECONDI DI CARNE

Salsiccia arrosto	€. 10,00
<u>Bistecca alla palermitana</u>	€. 13,00
Spiedini di carne	€. 13,00
Agnello arrosto	€. 15,00
Filetto alla griglia	€. 5,00 l'etto
Filetto, ciliegino e <u>aceto</u> balsamico	€. 18,00
Tagliata di manzo, radicchio, champignon e <u>scaglie di grana</u>	€. 15,00
Lombata di vitello alla griglia	€. 5,50 l'etto
Lombata d'asina con malvasia di cipolla	€. 4,00 l'etto
Grigliata di carne con frutta e verdura	€. 23,00
Stinco di maiale al forno con patate al rosmarino	€. 23,00
Sottopetto di vitello con <u>senape</u> e miele	€. 25,00
Coda di vitello alle erbe	€. 15,00
Capretto in umido	€. 20,00
Osso buco alla mediterranea	€. 17,00
Coniglio con mirepoix in <u>agrodolce</u>	€. 17,00



I SECONDI DI PESCE

<u>Pesce spada</u> * arrosto	€. 12,00
<u>Gamberoni</u> * arrosto	€. 18,00
Trancetto di <u>baccalà</u> su tortino di patata e salsa alle erbe	€. 20,00
Filetto di <u>branzino</u> in crosta di <u>mandorle</u> profumato all'arancia	€. 20,00

**Prodotti surgelati*

I CONTORNI

Patatine fritte*	€. 3,00
Tris di verdure alla griglia	€. 7,00
Insalata verde	€. 3,00
Insalata Eolo (romana, carote, mais, pomodoro)	€. 5,00
Patate al forno al rosmarino	€. 5,00
Insalatina di finocchio, arancia e cipolletta fresca	€. 5,00



LE BIRRE

<u>Birra</u> Moretti "Baffo d'oro" 33 cl.	€. 3,00
<u>Birra</u> Moretti "Baffo d'oro" 66 cl.	€. 5,00
<u>Birra</u> Messina cristalli di sale 50 cl.	€. 4,50
<u>Birra</u> rossa Ephesto "birrificio dell'Etna" 37,5 cl.	€. 10,00
<u>Birra</u> rossa Ephesto "birrificio dell'Etna" 75 cl.	€. 17,00
<u>Birra</u> bionda Ulysses "birrificio dell'Etna" 37,5 cl.	€. 10,00
<u>Birra</u> bionda Ulysses "birrificio dell'Etna" 75 cl.	€. 17,00
<u>Birra</u> bionda glutenfree 33 cl.	€. 4,50
Coca cola in bottiglia 1 lt.	€. 5,00
Coca Cola in bottiglia 33 cl.	€. 2,50
Coca Zero in bottiglia 33 cl.	€. 2,50
Fanta in bottiglia 33 cl.	€. 2,50
Sprite in bottiglia 33 cl.	€. 2,50
<u>Vino</u> locale bianco in bottiglia	€. 10,00
<u>Vino</u> locale rosso in bottiglia	€. 10,00
Acqua minerale in bottiglia	€. 3,50
Coperto	€. 3,50



N.B. SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE GLI INGREDIENTI SOTTOLINEATI SONO DA CONSIDERARSI "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE" SECONDO IL REG. 1169/2011 UE.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

