

## ANTIPASTI

€ 12

Code di gambero\* rosso di Mazara in Bella Vista  
marinati al limone con ananas e aceto di albicocche

—

Polpo\* in caponata con pane Carasau

—

Parmigiana di alici

—

Flan di zucchine con fonduta di pecorino **veg**

—

Caponata siciliana **veg**

—

Bon bon di manzo e peperoni su vellutata di piselli\*

## PRIMI PIATTI

€ 18

Spaghetti con crema di cozze, pistacchio e filangè di pomodoro secco

—

Casarecce con pesce spada, melanzane fritte e menta

—

Linguine con zucchine gamberetti\* e la sua bisque

—

La Norma **veg**

—

Spaghetti con crema di ricotta

—

coulis di pomodoro datterino e noci tostate **veg**

—

Casarecce al ragù di carne bianca e besciamella al pistacchio

## MAIN COURSES

€ 22

Riccioli di calamari alla piastra in salsa mediterranea

—

Trancio di salmone in crosta di sesamo nero  
con contrasto di barbabietola rossa e amarene

—

Involtini di branzino farciti  
con verdure su cremoso di patate al limone

—

Pancetta di suino cotta al forno con crema di melanzane e menta  
e crostini di pane fritto

—

Involtino di vitello gratinato al forno ripieno di caciocavallo ragusano,  
uva passa e pinoli con composta di cipolla

## DESSERTS

€ 10

“TiramisUD”

—

Millefoglie di ricotta e confettura di pere

—

Macedonia di frutta con gelato

—

Panna cotta al pistacchio con crumble al cacao

—

Millefeuille of ricotta cheese and pear jam

\*prodotti surgelati. Abbiamo a disposizione piatti senza glutine e vegetariani **veg**