

ANTIPASTI

€ 12

Tortino di pesce azzurro con pesto di rucola e nocciole tostate

—
Insalata tiepida di *polpo con lamelle di mela smith

—
Quenelles di *gamberi e zucchine con bisque di crostacei

—
Muffin salato con zucchine e speck

—
Flan di lenticchie con besciamella allo zafferano **veg**

—
Insalata Siciliana di arance finocchi cipolla rossa e olive **veg**

PRIMI PIATTI

€ 18

Linguine con vongole e crema di zucca

—
Casarecce al ragù di *pesce

—
Spaghetti con alici, colatura di alici, mollica abbrustolita e zeste di limone

—
Trofie con crema di zucca speck e granella di pistacchio

—
Casarecce con ragù di salsiccia e crema di ricotta

—
Tonnarelli con pesto di pistacchio e stracciatella di burrata **veg**

SECONDI PIATTI

€ 22

Filetti di orata in crosta di patate su vellutata di cavolfiore

—
Rotolini di branzino panati al pomodoro con patate al forno speziate

—
Sgombro alla mediterranea

—
Medaglione di manzo al nero d'Avola cannella e castagne al miele di acacia

—
Involtino di vitello in camicia di pancetta ripieno di ricotta e spinaci

DESSERTS

€ 10

Panna cotta al caffè

—
Cassata Siciliana al bicchiere

—
Tortino di cioccolato con cuore morbido

—
Cannolo Siciliano destrutturato

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