

Menu

Lo Chef e il Maître consigliano...

Antipasti

Trilogia di gamberi rossi di Mazara €12.00

Tartare di salmone marinato con avocado €11.00

Polpette di miglio alle verdure con crema di fave €14.00

Primi Piatti

Busiate con passata di funghi, taleggio DOP, speck silano e pistacchio di Bronte €15.50

Risotto rana pescatrice e crostacei del mediterraneo €15.00

Timballo di riso Venere con asparagi e pancetta €16.00

Secondi Piatti

Trancio di baccalà al vapore con emulsione agrumata €15.50

Spiedino di polpo verace con crema di ceci e salsa al rosmarino €14.50

Involtini di noce di vitello con purea di carciofi violetti catanesi €17.00

Dessert

Cannolo siciliano di Dattilo (versione classica) €5.50

Cannolo siciliano di Dattilo destrutturato €6.50

Tortino al cioccolato con panna e fragole €4.50





Menu bevande

Le Nostre Acque...

Naturale: Athena– 750ML €2

Frizzante bilanciata (tedesca): Sembrancher – 1 L €2

Frizzante di carattere (svizzera): Chadeldon – 1 L €3

Vini Consigliati

Le nostre Bollicine...

Charme – Firriato. 750CL €18

Gaudensius Metodo Classico Blanc De Blancs – Firriato. 750CL €17.00

I Nostri Bianchi...

Anthilia – 2018 Donnafugata. 750CL €19.00

Kikè – 2017 Cantina Fina. 750CL €26.50

I Nostri Rossi...

Maria Costanza – 2016 G. Milazzo. 750CL €34

Frappato DOC – 2017 Planeta. 750CL €17

ALTRE BEVANDE

Caffè “Er Caffè” (Marsala) €1.50

Digestivi (Chiedere al banco bar)

