

ANTIPASTI

€ 15

Cous cous di mare

Code di gamberi* marinate agli agrumi

Insalata tiepida di polpo* patate e olive

Flan di funghi champignon con fonduta di pecorino **veg**

Zuppetta di lenticchie con bruschette **veg**

Roast-beef con rucola scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico

PRIMI PIATTI

€ 20

Spaghetti con vongole crema di zucca e pistacchio

Trofie con spada pomodoro secco e menta

Casarecce al ragù di* polpo

Trofie con broccoli capuliato e olive **veg**

Spaghetti con crema di ceci e polvere di capperi **veg**

Casarecce con ragù di salsiccia e ricotta fresca

SECONDI PIATTI

€ 24

Filetto di branzino alla pizzaiola con spinaci scottati

Orata grigliata con insalata mista

Polpette di pesce *spada alla ghiotta

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

Pancetta di suino cotta al forno con crema di ceci e patate speziate

DESSERTS

€ 10

Cannolo Siciliano destrutturato

Parfait alle mandorle

Millefoglie al limone

Panna cotta alla vaniglia con crumble al cacao

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