

VINO^{12.}
BIANCO

	calice	bottiglia
ETNA BIANCO <i>DOC BIO Carricante</i> ...	9,00 €	35,00 €
CATARRATTO <i>BIO</i>	7,00 €	28,00 €
GRILLO <i>BIO</i>	7,00 €	28,00 €
INSOLIA-CHARDONNAY <i>IGP</i>	8,00 €	32,00 €
CATARRATTO FRIZZANTE <i>IGP</i>	7,00 €	28,00 €
PROSECCO	7,00 €	28,00 €

ROSSO

	calice	bottiglia
ETNA ROSSO <i>DOC BIO Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	9,00 €	35,00 €
NERO D'AVOLA <i>BIO</i>	7,00 €	28,00 €
SYRAH <i>BIO</i>	7,00 €	28,00 €
ROSATO <i>IGP</i>	7,00 €	28,00 €

GIN TONIC

GIN TANQUERAY
& FEVER-TREE
INDIAN
— 13,00 € —

GIN BULLDOG
& FEVER-TREE
ELDERFLOWER
— 13,00 € —

GIN HENDRICK'S
& FEVER-TREE
INDIAN
— 14,00 € —

GIN MARE
& FEVER-TREE
MEDITERRANEAN
— 14,00 € —

BIRRA^{13.}

CORONA	4,50 €
HEINEKEN o.o	4,50 €
BIRRA SENZA GLUTINE 	6,00 €



SPECIAL EXPORT LAGER	7,00 €
BIONDA ANNIVERSARIO	7,00 €
DOPIO MALTO	7,00 €

BIRRA^{13.}
alla spina

BIRRA
MORETTI
FILTRATA A FREDDO
Lager 4,2% vol.

20 cl	4,00 €
40 cl	7,00 €

BIRRA
MORETTI
LA ROSSA

Bock 7,2% vol.

20 cl	4,00 €
40 cl	7,00 €

BIRRA
MORETTI
la Bianca

Weiss 5% vol.

20 cl	4,00 €
40 cl	7,00 €



Lager 5% vol.

20 cl	4,00 €
40 cl	7,00 €

aperitivi

APEROL SPRITZ	8,00 €
CAMPARI SPRITZ	8,00 €
LIMONCELLO SPRITZ	8,00 €
HUGO SPRITZ	8,00 €
VERMOUTH BIANCO	8,00 €
VERMOUTH ROSSO	8,00 €

COCKTAIL

• AMERICANO	9,00 €
• NEGRONI	9,00 €
• MOJITO CUBANO	9,00 €
• ESPRESSO MARTINI ..	12,00 €
• MOSCOW MULE	12,00 €
• SICILIAN MULE	14,00 €
• MARGARITA	12,00 €
• MARGARITA SPICY	12,00 €
• COSMOPOLITAN	12,00 €
• WISKEY SOUR	12,00 €
• VODKA <i>LEMON / TONIC</i> ..	13,00 €
• GIN <i>LEMON</i>	13,00 €

Bibite

ACQUA <i>naturale / frizzante 75 cl</i>	3,00 €
COCA COLA	3,00 €
COCA COLA ZERO	3,00 €
ACQUA TONICA	3,00 €
GINGER BEER	3,00 €

bibite bio

27,5 cl

ARANCIATA	4,00 €
ARANCIATA ROSSA	4,00 €
LIMONATA	4,00 €
MANDARINO	4,00 €
GAZZOSA	4,00 €
CHINOTTO	4,00 €
COLA	4,00 €

CAFFETTERIA

ESPRESSO	2,00 €
ESPRESSO MACCHIATO ..	2,50 €
ESPRESSO DECA	2,50 €
CAPPUCCINO	4,00 €
CAFFÈ AMERICANO	4,00 €
TÈ E INFUSI	4,00 €

ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANE ^{7.9.}   	12,50 €
BURRATA D'ANDRIA  CROCCANTE ^{7.8.}   <i>con vellutata di datterino BIO, pesto di basilico BIO</i>	14,90 €
CACIOCAVALLO "ALL'ARGENTIERA" ^{7.12.}   <i>caciocavallo ragusano DOP , aceto di vino bianco, aglio di Nubia , origano di montagna</i>	14,50 €
"STIGGHIOLA" DI AGNELLO  <i>piatto tipico siciliano a base di agnello alla griglia, cipollotto e succo di limone</i>	13,90 €
POLPETTINE DI BOVINO SCOTTONA  	14,90 €
POLPETTINE DI TONNO PINNA GIALLA ^{4.}  <i>con sugo di pomodoro Siccagno Valledolmo  e menta</i>	15,90 €
SARDE "ALLINGUATE" ^{4.}  <i>sarde panate e fritte e salsa tonnata</i>	14,90 €
SALMONE MARINATO A SECCO 48 ORE ^{4.7.}  <i>con insalatina di finocchio, salsa yogurt e bacche rosa disidratate</i>	18,50 €
CAPONATA DI PESCE SPADA ^{4.8.9.}  <i>melanzane, cacao amaro, mandorle d'Avola  tostate</i>	14,50 €
ZUPPA DI COZZE ^{14.}  <i>cilegino, aglio di Nubia , basilico BIO</i>	13,50 €
GAMBERO ROSSO DI MAZARA  "MARINATO" ^{4 pz} ^{2.}  <i>succo di limone, prezzemolo e EVO</i>	16,00 €

fritti

PANELLE   	6,90 €
ARANCINETTE ^{1.4.7.} 	8,90 €
CROCCHÈ DI PATATE   	6,90 €
TUMA IN PASTELLA ^{1.7.}  	12,90 €

tartare

FASSONA PIEMONTESE  ^{3.4.10.}   <i>acciughe d'Aspra , capperi di Salina , senape di Dijon, pepe selvatico, flocchi di sale, tuorlo d'uovo BIO, EVO</i>	20,00 €
TONNO PINNA GIALLA ^{4.8.}  <i>pinoli tostatati, menta, miele di castagno BIO, flocchi di sale, EVO</i>	20,00 €
SALMONE ^{4.8.}  <i>avocado, senape di Dijon, miele di castagno BIO, zeste di lime, flocchi di sale, EVO</i>	19,00 €

bruschette

CLASSICA ^{2 pz}    <i>datterino BIO, aglio di Nubia , basilico BIO</i>	6,00 €
MORTADELLA E STRACCIATELLA ^{2 pz} ^{7.8.}  <i>mortadella artigianale al finocchietto, stracciatella di bufala DOP e pistacchio di Bronte </i>	9,00 €
VITELLO TONNATO ^{2 pz} ^{4.}  <i>carpaccio di Fassona piemontese , salsa tonnata e misticanza</i>	9,00 €

TAGLIERI

• SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI SICILIANI ^{7.}  <i>con mostarda di fichi e miele d'api nere siciliane </i>	29,50 €
• MORTADELLA E BURRATA ^{7.8.}  <i>mortadella artigianale al finocchietto e burrata d'Andria </i>	26,90 €
• CRUDO E BUFALA ^{7.}  <i>prosciutto crudo 36 mesi e mozzarella di bufala DOP</i>	28,90 €

INSALATE

MEDITERRANEA     <i>misticanza, datterino BIO, carote e funghi</i>	9,90 €
SICILIANA    <i>fagiolina lessa, patate lesse, pomodoro cuore di bue, olive verdi, cipolla rossa di Tropea , capperi di Salina </i>	14,90 €
CAESAR SALAD ^{1.2.4.6.10.11.}  <i>pollo campese allevato a terra, lattuga romana, crostini di pane, Parmigiano Reggiano 30 mesi DOP, salsa Caesar preparata con tuorlo d'uovo, aglio di Nubia , pepe nero, succo di limone, EVO e salsa Worcestershire</i>	15,90 €
SALMONE ^{4.7.}  <i>salmone scozzese scottato, avocado, petali di cetriolo, misticanza, pepe rosa, yogurt greco BIO, EVO</i>	17,90 €
TONNO ^{3.4.10.}  <i>tonno pinne gialle, misticanza, datterino BIO, uovo sodo BIO, senape di Dijon, miele di castagno BIO, EVO</i>	17,90 €

PASTA

1.9.12.

selezione di pasta trafilata al bronzo
ed essiccata a bassa temperatura
"PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI"

PACCHERI AI TRE POMODORI ^{7.}  	
<i>Piccadilly, datterino BIO, San Marzano DOP </i>	
<i>mantecati con burro di montagna e Parmigiano Reggiano 30 mesi DOP</i>	18,90 €
LINGUINE ALLA 'NDUJA ^{7.}	
<i>'nduja di Spilinga , vellutata di datterino BIO, melanzane, salsa di Parmigiano Reggiano 30 mesi DOP e basilico BIO</i>	
	18,90 €
MEZZE MANICHE AL RAGÙ DI TONNO PINNA GIALLA ^{4.7.}	
<i>con fonduta di caciocavallo ragusano DOP , menta e pepe selvatico</i>	
	21,90 €
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI ^{14.}	
<i>sautè di vongole veraci, aglio di Nubia , peperoncino e prezzemolo</i>	
	21,90 €
LINGUINE CON UOVA DI PESCE SPADA ^{4.8.} 	
<i>con datterino BIO, pistacchio di Bronte , zeste di agrumi, peperoncino e menta</i>	
	24,90 €
MEZZE MANICHE AI FRUTTI DI MARE ^{2.4.14.}	
<i>vongole veraci, pesce spada, calamaro, polpo, gambero rosso di Mazara , e prezzemolo</i>	
	28,90 €

PASTA FRESCA

1.9.12.

pasta fresca fatta in casa

TAGLIATELLE ALL'UOVO "ALLA BOLOGNESE" ^{3.} 	
<i>macinato di bovino e salsa di estratto di pomodoro Siccagno Valledolmo </i>	
	16,90 €
GNOCCHI "ALLA SORRENTINA" GRATINATI ^{7.} 	
<i>salsa datterino BIO, mozzarella campana, Parmigiano Reggiano 30 mesi DOP e basilico BIO</i>	
	18,90 €
RIGATONI "CACIO E PEPE" ^{7.} 	
<i>pecorino romano DOP, Parmigiano Reggiano 30 mesi DOP, pepe nero e zeste di limone</i>	
	18,90 €
RIGATONI CON BROCCOLI GRATINATI ^{7.8.}  	
<i>cavolfiore, caciocavallo ragusano DOP , pinoli, uva passa, zafferano e mollica di pane tostata</i>	
	18,90 €
RIGATONI CON SALSICCIA DI MAIALINO NERO DEI NEBRODI  ^{7.} 	
<i>con biette BIO, ricotta di pecora e zeste di limone</i>	
	18,90 €

PASTA FRESCA ripiena

1.9.12.

MEZZELUNE AI FUNGHI PORCINI ^{7.} 	
<i>mantecate al Parmigiano Reggiano 30 mesi DOP e pepe selvatico</i>	
	22,90 €
BOTTONI AL SALMONE SCOZZESE ^{2.4.8.}	
<i>con bisque di gambero rosso di Mazara , pistacchio di Bronte  e finocchietto selvatico</i>	
	24,90 €

Lasagne

1.9.12.

CLASSICA "ALLA BOLOGNESE" ^{7.}	
<i>macinato di bovino e salsa di estratto di pomodoro Siccagno Valledolmo , besciamella, Parmigiano Reggiano 30 mesi DOP e burro di montagna</i>	
	18,90 €
VEGETARIANA ^{7.} 	
<i>verdure di stagione, besciamella, Parmigiano Reggiano 30 mesi DOP e burro di montagna</i>	
	17,90 €

ZUPPE

ZUPPA DI LEGUMI ^{1.6.9.11.}   	
<i>selezione di legumi BIO e finocchietto selvatico</i>	
	14,90 €
MACCO DI FAVE   	
<i>fava larga di Leonforte BIO , e finocchietto selvatico</i>	
	13,90 €

CARNE

SALSICCIA DI MAIALINO NERO DEI NEBRODI  ^{9.12.}  	
<i>sugo di estratto di pomodoro Siccagno  e piselli</i>	
	17,90 €
TAGLIATA DI ANGUS IRLANDESE ^{12.} 	
<i>datterino BIO, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi DOP e riduzione di aceto balsamico di Modena</i>	
	32,00 €
BOCCONCINI DI FILETTO DI BOVINO SCOTTONA ^{250 gr} 	
<i>con funghi porcini, olio di tartufo bianco</i>	
	33,00 €
FILETTO DI BOVINO SCOTTONA AL NERO D'AVOLA ^{250 gr} ^{8.12.} 	
<i>con speck di suino nero dei Nebrodi , e pistacchio di Bronte </i>	
	33,00 €
COTOLETTA DI VITELLA "ALLA MILANESE" CON OSSO ^{1.3.}	
<i>costoletta di vitello, patate "ALLA PROVENZALE" e maionese artigianale al peperoncino</i>	
	34,90 €
FIorentina di Bovino Scottona 	etto 6,50 €

PESCATO

4.

TONNO PINNA GIALLA IN CROSTA DI SEMI PAPAVERO ^{6.} 	
<i>con avocado e salsa ponzu agli agrumi</i>	
	24,00 €
OMBRINA "ALLA EOLIANA" 	
<i>capperi di Salina , datterino BIO, olive taggiasche , patate, peperoncino e basilico BIO</i>	
	24,00 €
SPIGOLA "AL SALE" ^{x2 900 gr/1000 gr} 	34,00 €
<i>p.p.</i>	
ORATA "ALLA GRIGLIA" ^{500 gr/600 gr} 	28,00 €

GRAN FRITTO di pesce

2.3.4.6.14.

BACCALÀ, CALAMARO E GAMBERO VIOLA DI PORTICELLO 

con maionese artigianale alla salsa di soia e lime
e maionese artigianale al peperoncino

32,00 €

CONTORNI

PATATE FRITTE ARTIGIANALI    	5,90 €
PATATE AL FORNO ARTIGIANALI    	5,90 €
BIETE LESSE    	5,90 €
PURÈ DI BARBABIETOLE   	5,90 €
GRIGLIATA DI VERDURE    	12,00 €

DESSERT

CANNOLO SICILIANO ^{7.}  	5,90 €
TIRAMISÙ CLASSICO ^{7.} 	8,90 €
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO DI BRONTE  ^{7.8.} 	9,90 €
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO ^{7.} 	9,90 €
TORTINO AL CIOCCOLATO VENEZUELA ^{7.8.} 	
<i>con gelato al pistacchio di Bronte </i>	
	9,90 €
CASSATA SICILIANA ^{7.}  	7,90 €
CASSATA SICILIANA AL FORNO ^{7.}  	7,90 €
ANANAS   	5,90 €
MELONE GIALLO    	5,90 €
GRANITA DEL GIORNO  	6,90 €
GELATO DEL GIORNO ^{7.}  	7,90 €

COPERTO 3,00 €

Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

In assenza di prodotto fresco potrebbe essere usato un prodotto surgelato all'origine, la invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

-  KM ZERO
-  VEGETARIANO
-  SLOW FOOD
-  VEGANO
-  SENZA GLUTINE

I Presidi sono progetti di Slow Food che valorizzano prodotti artigianali di qualità realizzati secondo pratiche tradizionali.



Allergeni alimentari secondo il Reg. UE n.1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte; 8. Frutta a guscio; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.