



ANTIPASTI

- Gazpacho di pomodoro con burrata di bufala Siciliana
13
- Tortino di patate di Giarre aromatizzato con capperi IGP di Pantelleria, menta, sgombro di Marzamemi sott'olio, cipolla marinata e buccia di limone polverizzata
15
- Strati di caponata e pane Azzimo con alalunga di Marzamemi sott'olio e scagliette di aceto balsamico
14

SFIZIOSE

- Crocchette di gamberi e zucchine in pastella con salsa di limone
16
- Frittelline in pastella di peperoni e formaggio con salsa in agrodolce
16
- Crocchette di patate e speck con maionese al rosmarino
14

TAGLIERI

- Tagliere misto
14
- Tagliere salumi e formaggi
15
- Tagliere vegetariano
16
- Selezione di formaggi
15



PRIMI

- Ravioli di pasta fresca ripieni di ricotta e limone serviti con burro infuso al limone, Parmigiano e pistacchio di Raffadali
15
- Tagliatelle di pasta fresca con ragù di tonno, capperi di Pantelleria, pinoli e uvetta
16
- Trofie *ca muddica* servite con burro infuso alle alici, pangrattato tostato e aromatizzato

SECONDI

- Calamari ripieni con pistacchi DOP di Raffadali e capperi IGP di Pantelleria
19
- Baccalà in vasocottura con olive e capperi IGP di Pantelleria
21
- Hamburger gourmet con pane ai 5 cereali, hummus al sommacco, rucola, cipolla caramellata e scaglie di caciocavallo Ragusano
15

*alcuni piatti potrebbero contenere nocciole, mandorle, noci e derivati. Per qualsiasi intolleranza e/o allergia si prega di comunicarlo al personale di sala

*alcuni prodotti possono essere stati sottoposti ad abbattimento rapido (reg. CE853/04)