

na

/bu

ANTIPASTI

Bao, panini al vapore con cotoletta croccante di legumi, maionese di soia e frutta (2 pezzi) 2- 3 - 7	€ 8
Pomodori freschi, mozzarella, pan bagnato e olio al basilico 8 - 3	€ 14
Insalata russa fatta in casa con maionese di soia e scorza di agrumi 2 - 7	€ 6
Tartare di pesce* e frutta fresca di stagione 10 - 2	€ 18
Tartare di manzo piemontese con senape in grani e cucuncio 2 - 4	€ 16
Parmigiana di melanzane con mozzarella 8	€ 10
Caponata con melanzane, peperoni e salsa agrodolce 5 - 7	€ 10
Hummus di mare con alghe, erbe e capperi	€ 8

1 Frutta a guscio - 2 Soia - 3 Glutine - 4 Senape - 5 Sedano
6 Uova - 7 Solfiti - 8 Latte e derivati - 9 Funghi - 10 Pesce
11 Sesamo - 12 Crostacei

na

/bu

PRIMI

Risotto	da € 14
Pasta al pomodoro 3	€ 10
Pasta al ragù di pesce*, zenzero ed erbe 3 - 10 - 5	€ 18
Pasta alla norma con melanzane e ricotta salata 3 - 8	€ 12
Carbonara vegana con tofu affumicato 3 - 2	€ 14
Aglio nero e bianco, olio e filì di peperoncino 3	€ 12
Pad thai mediterraneo con gamberi* locali o con tofu 1 - 2 - 3 - 6 - 7 - 11 - 12	€ 16/14
Pasta al pesto di pomodoro crudo, aglio e mandorle 3 - 1	€ 13

Il nostro menù è dinamico e segue la natura. Per questo
alcuni piatti possono cambiare ogni giorno per garantire
freschezza, qualità e il meglio che il mercato ci offre.
Informi il nostro personale su allergie ed esigenze particolari

Coperto € 2 - Acqua potabile osmotizzata e gassata € 1,5

na

/bu

SECONDI

Veg burger accompagnato da patatine* e insalata mista 2- 3	€ 14
Pesce d’uovo (frittata tradizionale con pangrattato, vino e aromi) 6 - 3 - 8 - 7	€ 12
Seitan del giorno 3 - 7	€ 16
Baccalà* servito freddo, con insalata di frutta e verdura 10 - 2	€ 24
Girello di manzo tonnato, cotto a bassa temperatura accompagnato da insalata mista e salsa fredda 2 - 7	€ 20

CONTORNI

Insalata mista	€ 6
Uova sode (2 pezzi) 6	€ 4
Mozzarella 8	€ 4
Bufala 8	€ 5

DESSERT

Tiramisù servito con caffè espresso 8 - 6	€ 8
Dessert del giorno	€ 7

* I nostri pesci e la nostra tartare vengono sottoposti a
trattamento di bonifica preventiva come da regolamento
(CE) 853/04. Alcuni prodotti possono essere surgelati
all’origine o congelati in loco mediante abbattimento rapido
(CE 852/2004)

na

/bu

BIRRE	Vol alcol	
LA BASSA Brewfist, Lager	5,2	€ 7
SPACEMAN Brewfist, Ipa	7	€ 7
FALESIA Lariano, Bok	7	€ 7,5
SALADA Lariano, Simil - gose e sale	5	€ 7
SETA Rurale, Blanche	6,5	€ 7
TIFEO Epica, Belgian ale con miele di ape nera	6,5	€ 7

BIRRE ALVERIA (Sicilia, Siracusa)	Vol alcol	
BLONDE ALE	4,4	€ 7
CENTOBOCCHIE - Pacific saison	5,2	€ 7,5
CID - ipa	4,5	€ 7
NINA - blanche	4,5	€ 7

BIRRE BALADIN (Piemonte, Cuneo)	Vol alcol	
ISAAC - blanche	5	€ 7
WAYAN - saison	5,8	€ 7
BOTANIC - blonde analcolica		€ 7
NORA - spice beer	6,8	€ 7
NAZIONALE ingredienti 100% italiani, Blonde ale	6,5	€ 7
ROCK’N’ ROLL - American pale ale	7,5	€ 7
SIDRO		€ 7
IPPA - indian pale ale	5,5	€ 7

na /bu

I nostri vini sono un viaggio attraverso tutte le province della Sicilia, prodotti da tre delle principali cantine della regione **Mandrarossa** ✨, **Planeta** 🍷, **Murgo** 🍷, **Mazzei** 🍷

		
ROSSI		
TIMPEROSSE ✨ Petit verdot, IGT - 2022	€ 7,5	€ 28
BONERA ✨ Nero d'Avola cabernet franc, DOC - 2020	€ 7,5	€ 28
ETNA ROSSO 🍷 DOC	€ 8	€ 30
PLUMBAGO 🍷 Nero d'Avola IGT - 2020	€ 7	€ 25
CONTRODANZA 🍷 Nero d'Avola, Merlot - Noto DOC - 2020	€ 7	€ 26
FRAPPATO 🍷 Frappato DOC - 2020	€ 7	€ 27
CERASUOLO DI VITTORIA 🍷 Nero d'Avola, Frappato DOCG - 2022	€ 7	€ 26
LA SEGRETA ROSSO 🍷 Nero d'Avola, Merlot, Syrah DOC	€ 6,5	€ 24
ZISOLA 🍷 Nero d'Avola DOC - 2022	€ 8	€ 30
FONTERUTOLI 🍷 Chianti classico DOCG - 2020	€ 10	€ 42
BURDESE 🍷 Cabernet sauvignon Cabernet Franc/rosso Menfi DOC	€ 9,5	€ 40
SITO DELL'ULMO 🍷 Merlot - Menfi DOC	€ 9,5	€ 40
MAROCCOLI 🍷 Syrah	€ 9,5	€ 40

ROSÈ		
Rosè ✨ DOC - 2023	€ 7,5	€ 26
Murgo spumante rosè 🍷 Metodo classico		€ 42
Planeta rosè Bio 🍷	€ 6,5	€ 24

na /bu

Vitigni autoctoni ed internazionali esprimono al meglio i profumi e i sapori del territorio

		
BIANCHI		
URRA DI MARE ✨ Sauvignon blanc, DOC - 2022	€ 7,5	€ 28
LARCERA ✨ Vermentino Bio IGT - 2022	€ 7,5	€ 28
SANTANNELLA ✨ Fiano, Chenin blanc IGT - 2022	€ 7,5	€ 28
ETNA BIANCO 🍷 DOC	€ 8	€ 30
BRUT 🍷 Spumante metodo classico	€ 9	€ 40
ALLEMANDA 🍷 Moscato di Noto DOC - 2023	€ 7	€ 26
ALASTRO GRECANICO 🍷 Sauvignon blanc IGT - 2023	€ 7	€ 25
TEREBINDO 🍷 Grillo IGT - 2023	€ 7	€ 25
AZISA 🍷 Grillo DOC - 2023	€ 8	€ 28
LA SEGRETA 🍷 Bianco Bio	€ 6,5	€ 24

na /bu