

## **ANTIPASTI**

*Parmigiana del D 8.00€*

*Caponata del D 8.00€*

*Alici alla beccafico del D con giardiniera estiva 10.00€*

*Crudo di gamberetti marinati con fragola e pesca noce 10.00€*

*Calamaro in gratella su patata cunzata ai capperi, finito con melone 12.00€*

## **PRIMI**

*Spaghetti alla Siracusana con alici, prezzemolo e mollica tostata 12.00€*

*Paccheri alla norma 12.00€*

*Risotto ai calamari murati estivi: calamari stufati con zucchina, sedano, cipolla, finiti con julienne di zucchina e scorza di verdello 14.00€*

*Fusilloni al pesto del D: ragù di tonno sott'olio e pesto di basilico, finiti con pinoli croccanti 14.00€*

*Pad Thai mediterraneo: fettuccine al pesto di basilico con gamberi rosa, peperoncino fresco e limone, finite con granella di mandorla 16.00€*

*Spaghetti alla chitarra alla crema di mare con bottarga di tonno e timo 16.00€*

## **SECONDI**

*Polpette di manzo e verdure, con cuore di tuma, servite con tenerume e pachino essiccati al forno 16.00€*

*Pollo croccante in bassa temperatura, con rosmarino e limone, servito su crema di piselli e basilico 16.00€*

*Cubetti di spada impanati e fritti, serviti con tenerume e pachino essiccati al forno 18.00€*

*Tartare di alalunga marinata con fragole e pesca noce oppure con profumi siciliani (capperi, cipollotto, prezzemolo e limone) servita con dadolada estiva 18.00€*

*Polpo in due cotture: tentacoli arrostiti su hummus di ceci, bocconcini di testa impanati e fritti, su rucola e pachino 22.00€*

*Gambero rosso di Mazara (crudo oppure grigliato) su dadolada estiva 22.00€*

#### **FORMAGGI E DEGUSTAZIONI**

*Degustazioni di 3 oli extravergine di oliva: novello, raccolta di fine estate e raccolta tardiva 6.00€*

*Degustazione di formaggi del territorio con miele dell'Etna e composte 12.00€*

#### **DESSERT**

*Cannolata del D con scorza di verdello 7.00€*

*Semifreddo al cioccolato con scorzette di arancia candita oppure con foglie di menta fresca 7.00€*

*Vellutata di frutta estiva con polvere di meringa al rosmarino 7.00€*

*Bavarese al pistacchio di Bronte 7.00€*