



TERRITORIO, STAGIONALITÀ, SOSTENIBILITÀ

LA PASTA

PER I NOSTRI PRIMI UTILIZZIAMO PASTA "TENUTE COSTA" E "GERALDO DI NOLA" DI GRANO DURO ITALIANO, TRAFILATA A BRONZO E CON LENTA ESSICCAZIONE NATURALE.

IL PANE

IL PANE È CREATO CON AMORE DALLA NOSTRA MELANIA UTILIZZANDO FARINE DI GRANI ANTICHI TUMMINIA, RUSSELLO E LIEVITO MADRE, CON UNA LIEVITAZIONE DI ALMENO 18 ORE CHE DÀ VITA A UN PRODOTTO FRESCO, SOFFICE, GENUINO.

IL PESCE

UTILIZZIAMO SOLO PESCE PROVENIENTE DAL NOSTRO MARE. IN CASO DI IRREPERIBILITÀ IL PRODOTTO NON VIENE SOSTITUITO DAL SURGELATO.

LA CARNE

LA CARNE CHE VI SERVIAMO, VIENE SELEZIONATA DA ALLEVATORI LOCALI RISPETTOSI, COSCIENZIOSI E CHE AMANO GLI ANIMALI.

GLI ORTAGGI, LA FRUTTA, I LEGUMI

SCEGLIAMO SOLO PICCOLI PRODUTTORI LOCALI, CHE RISPETTANO LA TERRA E NE CUSTODISCONO CON SACRIFICIO E AMORE IL SUO VALORE.



Slow Food

PRESIDI SLOW FOOD

SLOW FOOD È UN ORGANIZZAZIONE CHE SOSTIENE LE PICCOLE PRODUZIONI TRADIZIONALI CHE RISCHIANO DI SCOMPARIRE, VALORIZZANDO TERRITORI, RECUPERANDO ANTICHI MESTIERI E TECNICHE DI LAVORAZIONE, SALVANDO DALL'ESTINZIONE RAZZE AUTOCTONE E VARIETÀ VEGETALI. SALVANDO LA BIO DIVERSITÀ, SALVA IL PIANETA.

PARLANO DI NOI...



MENU

SFIZI

DEGUSTAZIONE BUATTA 12

SFINCIONE 6

RAGUSANO DOP ALL'ARGENTIERA 9

TARTARE DI PESCE E FRUTTA 12

ANIMELLE DI VITELLO E BISQUE DI GAMBERO 9

SARDE A BECCAFICO 8

ZUPPETTA DI MUCCUNI (MURICI) 12

BOLLITO PALERMITANO 10

MAXCELLA, CALCAGNO, LINGUA E MUSCOLO DI BOVINO, GIARDINIERA HOME MADE E SALSA VERDE

FAGIOLI BADDA E ALACCIA AFFUMICATA 10



— VEG&ZUPPE —

FRITTATA DI VERDURE BIO 8

MACCO DI FAVE LARGHE DI LEONFORTE 10

PARMIGIANA DI MELANZANE E TUMA FRESCA 10

CAPONATA DI MELANZANE 8

PASTA

ANELLETTI ALLA SICILIANA 10

SPAGHETTONI ALLA NORMA 12

BUCATINI CON SARDE E FINOCCHIETTO 13

RAVIOLI CON RICOTTA AL QUINTO QUARTO (MILZA E POLMONE) 12

PASTA AMMISCATÀ CON TENERUMI E GAMBERI 13

TORTELLI CON VASTELLA DEL BELICE MANDARINO E SALSA DI COZZE 14

SPAGHETTONI BURRO E ALICI DI CEFALÙ IN OLIO EVO E ORIGANO FRESCO 12



PESCE

INSALATA DI POLPO 12

FRITTURA DEL GIORNO 14

BACCALÀ COTTO A BASSA TEMPERATURA,
SPINACINO E SALSA DI MARE 12

FILETTO DI PESCE ALL'ACQUA DI MARE 18

ZUPPA DI PESCE, MOLLUSCHI E CROSTACEI 18



CARNE

COSTOLETTA DI MAIALINO NERO FARCITA CON
PROVOLA AFFUMICATA DEI NEBRODI E VERDURE 16

POLLO ALLA CACCIATORA 12

GRANDE INVOLTINO ALLA TRAPANESE 12

POLPETTONE DI CINISARA ALLA PALERMITANA 12

MENU DEGUSTAZIONE DELLO CHEF (8 PORTATE) 32

CHIEDI I PIATTI
DEL GIORNO



DESSERT

CANNOLO 4

CASSATA 5

DOLCE DEL GIORNO 5

FRUTTA DI STAGIONE 5

COPPO DI FRUTTA SECCA 6



IL NOSTRO TEAM SI PRENDERÀ CURA DI VOI



IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAP.3, LETT.D. PUNTO 1.
PER ALLERGIE E INTOLLERANZE CHIEDERE AL PERSONALE IL LIBRO DEGLI ALLERGENI