

*Menù Degustazione / Tasting Menù*

*Antipasti / Starters*

Antipasto della Taverna (full home made starters)  
(scacce, arancino, salsiccia secca, verdure grigliate, gelatina di  
maiale, Ragusano e ricottina)

*Primi Piatti / First Courses*

Ravioli di ricotta al sugo di maiale  
e  
Cavati al sugo di maiale

*Secondi Piatti / Second Courses*

Carne e salsiccia al sugo di maiale  
Coniglio alla "Nicastro"

*Dolci e Bibite Escluse*

*Euro 22,00*

*Menu Vegetariano*

*Antipasti / Starters*

Scaccia di pomodoro  
Scaccia di ricotta prez. e cipolla  
Ragusano dop  
Mozzarella (prod. Locale)  
Verdure alla piastra

*Primi Piatti / First Courses*

Capunti aglio, olio, datterino, peperoncino e ricotta salata  
o  
Cavati al pomodoro

*Secondi Piatti / Second Courses*

Ragusano  
o  
Uovo fritto al pomodoro

*Dolci e Bibite Escluse*

*Euro 22,00*

### *Antipasti / Starters*

Antipasto della Taverna (full home made starters) - 8,00 euro.\*  
(scacce, arancino, salsiccia secca, verdure grigliate, gelatina di maiale, Ragusano e ricottina)

Antipasto di Scacce ed Arancini - 6,00 euro\*

Verdure alla piastra (grilled vegetables) - 7,00 euro\*

Salsiccia secca, gelatina, mozzarellina e Ragusano - 7,00 euro

Gelatina di maiale (pork gelatine) - 3,00 euro

Ragusano semi-stagionato in piastra - 7,00 euro\*

### *Primi / First Courses*

Piatto del giorno: BUSIATA - DATTERINO PEPERONCINO, ACCIUGHE E RICOTTA SALATA, 9,00  
Ravioli di ricotta al sugo di maiale - 8,00 euro\*\*

Tagliatelle al sugo di maiale - 7,00 euro\*\*

Cavati al sugo di maiale - 7,00 euro\*\*

Trofie Datterino, peperoncino, ricotta e finocchietto selvatico - 8,00 euro\*

Fusilli maritati - 8,00 euro  
Ricotta, sugo di maiale e salsiccia

Capunti aglio, olio, Datterino, prezzemolo, peperoncino e ricotta salata - 8,00 euro\*

Zuppa di legumi del giorno - 7,00 euro\*

### *Contorni*

Le nostre patate fritte - 3,00 euro

Insalate - 4,00 euro

*La pasta fresca dei ravioli, delle tagliatelle e delle scacce è fatta con utilizzo di semola di grano Russello e pasta madre. La lavorazione delle carni è da noi effettuata esclusivamente presso i laboratori della Taverna. I cavati, capunti e le trofie sono del pastificio Rendo di Modica. La pasta secca trafilata al bronzo è del Pastificio Rummo di Benevento. Busiata e Tagliatelle pastificio Sfogli del Monte di Modica.*

*Secondi/Main Course*

*Piatto del giorno: FARFEGOTE ARGENTINA 12,00 €*

*Coniglio alla Nicastro - 9,00 euro  
(in agrodolce con giardiniera fatta in casa e patate fritte)*

*Pollo Campese alla Nicastro - 9,00 euro  
(in agrodolce con giardiniera fatta in casa e patate fritte)*

*Spiedino arrosto (grilled meat) - 8,00 euro  
(pollo, tacchino e maiale)*

*Salsiccia e carne di maiale al sugo - 8,00 euro*

*Costata di maiale arrosto o in padella - 8,00 euro*

*Salsiccia arrosto (grilled sausage) - 8,00 euro*

*Salsiccia al Nero d'Avola - 8,00 euro*

*Uovo fritto con salsa al pomodoro Datterino - 7,00 euro\**

*Fettina di vitello arrosto o in padella - 8,00 euro*

*Secondo misto (coniglio, carne al sugo e spiedino) - 13,00 euro*

*Arrosto misto (costata, salsiccia e spiedino) - 13,00 euro*

*Costato di Vitello - 4,00 euro l'etto*

*Braciola di pollo - 8,00 euro*

*Coperto 2.00 euro*

*\*piatto vegetariano*

*\*\*possibile anche al pomodoro*