

Antipasti:

Antipasto Saperi Locali - (melanzane e zucchine ai ferri, frittata, salumi, formaggi, ortaggi gratinati)

Primi Piatti:

La pasta di grano duro siciliano e la pasta fresca di produzione propria (tagliatelle):

al ragù di Nero dei Nebrodi - (ragù di maialino nero dei Nebrodi)

al finocchietto selvatico (finocchietto selvatico, pinoli, pomodoro, uvetta ecc.)

alla Norma - (melanzane, salsa di pomodoro, ricotta salata)

al ragù di vitello - (tritato di vitello, salsa di pomodoro, carota, sedano, cipolla)

al pomodoro fresco e basilico

Secondi Piatti:

Coniglio alla Stemperata - (coniglio, pomodoro, capperi, olive, sedano, cipolla)

Agnello arrosto - (costine e spalla di agnellone marinato e cotto ai ferri)

Braciola di vitello ai ferri - (lombata di vitellina ai ferri)

Brasato di maiale ai funghi - (lonza di maiale con champignon freschi)

Braciola di maiale ai ferri - (lombata di suino ai ferri)

Salsiccia di maiale ai ferri

Contorni:

Carciofi al tegame

Verdure di stagione

Insalata mista

Formaggi:

Piacentinu d.o.p. - (pecorino primosale con zafferano, pepe nero in grani)

Pecorino primosale

Ricotta fresca

Dessert:

Cannolo alla ricotta

Paste di mandorla

Frutta di stagione

L'elenco degli allergeni è disponibile su richiesta

Vini:

Vino rosso/bianco della casa

(Tenuta dell'Abate - Syrah/Merlot

Chardonnay/Inzolia)

Selezione vini siciliani:

Rossi:

Etna Rosso

Cerasuolo di Vittoria

Nero d'Avola

Frappato

Rosato

Bianchi:

Etna bianco

Grillo

Chardonnay/Inzolia

Alcamo

Vino bianco frizzante

Vino rosso/bianco al calice

Acqua minerale 1 lt - ½ lt

Birra Moretti 33 cl - 66 cl

Birra Siciliana 33 cl - 66 cl

Soft drinks

Caffetteria:

Caffè espresso

Cappuccino

Tè

Caffè americano

Amari e vini liquorosi