

...Insieme da  
6 anni...



## Menu degli Antipasti

	<b>TARTARE DI TONNO AI SAPORI DI SICILIA</b> <i>(Tonno rosso, capperi, olive di Nocellara, pomodori secchi, olio Evo)</i>	12,00	GlutenFree
	<b>FLAN ALLA ZUCCA E LARDO DI COLONNATA CON CODE DI GAMBERO</b>	10,00	GlutenFree
	<b>IL TAGLIERE SICILIANO</b> <i>(Pomodori secchi, Olive di Nocellara, caciocavallo di Godrano, Pecorino, Tuma, Capocollo e Lardo di maialino nero delle Nebrodi)</i>	12,00	 GlutenFree
	<b>CRUDITÀ DI MARE E VODKA SOUR</b> <i>(SCAMPI E GEMBERI VIOLA SICILIANI, OSTRICA)</i>	18,00	GlutenFree
	<b>CALAMARETTI FRITTI SU CREMA DI CECI</b> <i>(crema di ceci, aglio, curcuma, limone, olio Evo, sale e pepe)</i>	9,00	GlutenFree
	<b>COZZE ALLA STROMBOLANA</b> <i>(Pelati del Salento, basilico, aglio, cipolla, origano, peperoncino)</i>	9,00	GlutenFree
	<b>CONCHIGLIE DI SAN GIACOMO AL GRATIN</b> <i>(3 pz. Olio Evo, pane gratt, sale, pepe, prezzemolo, burro)</i>	13,00	GlutenFree
	<b>SOPRESSA DI CASA CON FUNGHI, FORMAGGIO TESTA DI MONACO E POLENTA MORBIDA</b>	8,00	GlutenFree

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati, gli alimenti trasformati provengono dalla catena del freddo.*



Con questo simbolo si segnalano i piatti disponibili anche senza glutine. Avvertire sempre il personale in sala su eventuali allergie o intolleranze alimentari.

La prenotazione ci aiuta a servirVi meglio.



Prodotti Slow Food: Caciocavallo di Godrano Az. Ag. Caldarella, Grano Nero di Castelvetro, Colatura di Alici, Birra Ponte Molino, Birra Borgo della Paglia (utilizzo di grani antichi italiani).



Tutto il tovagliato è prodotto con materiale Ecologico, l'eco-sostenibilità protegge Noi e la Nostra Terra.



## Menu dei "Primi"

	<b>SPAGHETTI ALLO SCOGLIO</b> <i>(Calamari, seppioline, cozze, gamberone, code di gambero, polpa di pesce, Pomodoro del Salento, olio Evo, aglio)</i>	15,00	GlutenFree
	<b>GNOCCHI DI ZUCCA AI PROFUMI DI SOTTOBOSCO E GAMBERI</b>	10,00	GlutenFree
	<b>BIGOLI AL RAGU DI SEPIE E CACIORICOTTA</b> <i>(Seppie tagliate al coltello, ristretto di panna, sale, pepe, olio Evo)</i>	10,00	GlutenFree
	<b>ZUPPA DI PESCE ALLA TRAPANESE</b> <i>(Molluschi, crostacei, polpa di pesce, pomodoro, aglio, olio Evo)</i>	14,00	GlutenFree
	<b>PASTA CON LE SARDE ALLA PALERMITANA</b> <i>(Sarde fresche, finocchietto selvatico, pinoli, uva passa, cipolla, pane)</i>	9,00	GlutenFree
	<b>MACCHERONCINI DI GRANO TIMILIA ALLA "NORMA" CON RICOTTA SALATA DEL BELICE</b>	9,00	 Slow Food <sup>®</sup> GlutenFree
	<b>BIGOLI AL RAGU' D'ANITRA</b>	8,50	GlutenFree
	<b>PASTA DI GRAGNANO ALL'OLIO EVO, AGLIO, PEPERONCINO DI SOVERATO, PECORINO E PANE BRUNITO.</b>	8,50	GlutenFree
	<b>COPERTO</b>	2,00	

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati.*



Con questo simbolo si segnalano i piatti disponibili anche senza glutine. Avvertire sempre il personale in sala su eventuali allergie o intolleranze alimentari.

La prenotazione ci aiuta a servirVi meglio.



Prodotti Slow Food: Caciocavallo di Godrano A.z. Ag. Caldarella, Grano Nero di Castelvetrano, Colatura di Alici di Cetara, Birra Ponte Molino, Birra Borgo della Paglia (utilizzo di grani antichi italiani).



Tutto il tovagliato è prodotto con materiale Ecologico, l'eco-sostenibilità protegge Noi e la Nostra Terra.



## Menu dei "Secondi"



**GAMBERONI ALLA "BUZZERA"  
CON CROSTINI DI PANE**

*(Gamberoni, cipolla stufata, pomodorini cotti,  
salsa di pomodoro, aglio, olio Evo, peperoncino)*

16,00 GlutenFree



**TAGLIATA DI TONNO IN Crosta di  
PISTACCHI di CALAMONICI  
E POMODORINI CONFIT**

18,00 GlutenFree



**FRITTURA MISTA di MARE CON  
VERDURINE E POLENTA GRIGLIATA**

14,00 GlutenFree

**GRIGLIATA di PESCE  
CON VERDURE AL FORNO  
(MIN 2 PERSONE).**

22,00 cad. uno GlutenFree



**FILETTO di ORATA IN SCRIGNO di  
PASTA SFOGLIA CON CARDONCELLI  
E CARCIOFI**

17,00

**TAGLIATA di SORANA CON  
PATATE IN PADELLA**

16,00 GlutenFree



**GUANCETTA di MANZO BRASATA  
AL ROSSO RISERVA DEI COLLI**

14,00 GlutenFree



**CONIGLIO AL FORNO  
ALLA TREVIGIANA**

14,00 GlutenFree

*(Arrosto di coniglio ripieno al radicchio e salsa di cottura)*

*Alcuni prodotti potrebbero essere congelati, gli alimenti trasformati provengono dalla catena del freddo.*



*Con questo simbolo si segnalano i piatti disponibili anche senza glutine. Avvertire sempre il personale in sala su eventuali allergie o intolleranze alimentari.*

*La prenotazione ci aiuta a servirvi meglio.*



*Prodotti Slow Food: Caciocavallo di Godrano Az. Ag. Caldarella, Grano Nero di Castelvetro, Colatura di Alici di Cetara, Birra Ponte Molino, Birra Borgo della Paglia (utilizzo di grani antichi italiani).*