

ANTIPASTI

Uovo pochè croccante su fonduta di parmigiano, pere caramellate e noci // € 9

Tortino di spinaci profumato alla menta su crema di Ragusano // € 8

Tartare di datterino, chanelle di bufala e basilico // € 9

Fantasie di verdure in agrodolce // € 8

Selezione di salumi e formaggi della tradizione // € 10

PRIMI

Risotto carnaroli alla crema di melanzane mantecato con provoletta affumicata // € 14

Mezzemaniche di antico grano Russello con pesce spada e datterino giallo alla menta // € 15

Linguine alla barbabietola, stracciatella di burrata e nocciole // € 14

Casarecce di antico grano Russello al pistacchio di Bronte e guanciale croccante // € 15

SECONDI

Involcini di spada su chutney di cipolla di Tropea e misticanza // € 16

Rotolino di spigola aromatizzato all'erbette e julienne di verdure // € 16

Filetto di maialino con pancetta glassato al miele e cubetti di patate al timo // € 15

Coscia di pollo ripieno su purè di patate e verdure di campo // € 14

DOLCI

Cremoso alla vaniglia, crumble agli amaretti e cioccolato fondente // € 8

Millefoglie di lingue di gatto con crema chantilly e fragoline // € 8

Crepes ai vari gusti // € 7

Tiramisù al pistacchio // € 8