

Menu del Santo Natale

<i>Ostriche sempre vive</i>	<i>cad. € 4</i>
<i>Insalata di Gambero rosso marinato alla catalana</i>	<i>€ 26</i>
<i>Rosette di salmone marinato all'aneto con burratina e samponi su misticanza</i>	<i>€ 20</i>
<i>Polpo di scoglio alla griglia su ruculetta selvatica e pepe rosa</i>	<i>€ 20</i>
<i>Tartare di tonno rosso con verdure</i>	<i>€ 26</i>
<i>Involtini e caponata di melanzane</i>	<i>€ 15</i>
<i>Piatto crudo della Giulia con gambero rosso marinato alla catalana , scampi crudi olio e limone, tartare di tonno</i>	<i>€ 35</i>
<i>Arancini di riso con ragù di carne alla catanese su fonduta di pecorino</i>	<i>€ 18</i>

Primi Piatti

*Le nostre paste tutte fatte in casa con semole di grano antico e
biologico molito a pietra*

Maccheroncini al ferretto al ragù di polpo di scoglio € 16

*Paccheri ripieni al pesce spada su vellutata di
melanzana viola* € 20

Fettuccine al granchio Granciporro € 20

*Tappellacci allo Scorfano con la sua vellutata con erba
cippollina e infuso di pistilli di zafferano* € 20

Pasta alla norma con melanzana pomodoro e ricotta € 15

Secondi Piatti

<i>Involtini di pesce spada alla palermitana</i>	€ 18
<i>Parmigianina di pesce spada e melanzane</i>	€ 20
<i>Filetto di Orata panata al forno</i>	€ 18
<i>Filetto di Tonno in crosta di sesamo con verdure saltate al timo</i>	€ 26
<i>Filetti di San Pietro in crosta di pistacchio di Bronte con rucola e pomodorino cisiegino</i>	€ 30
<i>Spigola intera spinata alla pugliese, con patate olive capperi e cisiegino di pomodoro minimo x 2 persone prezzo a persona</i>	€ 25
<i>Aragostelle al Graten su misticanza</i>	€ 45
<i>Filetto di manzo alla griglia con patate</i>	€ 26

I nostri Dessert

Tutti fatti in casa

€8

Tiramisù alla veneziana

Semifreddo al pistacchio di Bronte

Cassata siciliana

Cannolo siciliano

Bianco mangiare al latte di mandorla

Tartufo di pizzo

Sorbetti al limone, al mandarino, alla mela verde