

IL NOSTRO MENU

I NOSTRI CRUDI DI PESCE

IL GAMBERO ROSSO DI MAZARA 7pz	20€
<i>Servito crudo, condito con olio evo e succo di limone</i>	
LA NOSTRA TARTARE DI TONNO	15€
<i>Condita con salsa mediterranea e olio alla menta</i>	
LA TARTARE DI GAMBERO ROSSO	18€
<i>Servita con asparagi croccanti e salsa d'arancia</i>	
IL CARPACCIO DI RICCIOLA	16€
<i>Marinata al finocchietto selvatico e agrumi di Sicilia</i>	

GLI ANTIPASTI

LA CAPONATA DI MELANZANE	12€
<i>Melanzane, pomodoro, sedano, capperi e olive</i>	
LA CAPONATA E LA RICCIOLA	15€
<i>Caponata di melanzane arricchita con ricciola scottata</i>	
IL TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	16€
<i>Selezione di salumi di suino nero e formaggio siciliano</i>	
LE SARDE ALLA GRIGLIA	12€
<i>Condite con salmoriglio al prezzemolo</i>	
LO STREET FOOD PALERMITANO	8€
<i>Panelle di ceci e crochè di patate</i>	
IL NOSTRO PANE CUNZATO	10€
<i>Servito con alici di Sciacca, pomodoro fresco, primosale e origano</i>	

I PRIMI DELLA TRADIZIONE

LE BUSIATE ALLA NORMA	14€
<i>Salsa di pomodoro, melanzane fritte, basilico e ricotta salata</i>	
LE BUSIATE AL PESTO DI AGRUMI E GAMBERO	18€
<i>Cremoso pesto di arance, limoni, mandorle e basilico</i>	
IL TIMBALLO DI ANELLETTI AL RAGÙ	15€
<i>Gratinati in forno con besciamella e caciocavallo siciliano</i>	
LA NOSTRA PASTA CON I TENERUMI	14€
<i>Piatto iconico della tradizione palermitana, con le foglie della zucchina lunga siciliana, rivisitato dal nostro chef</i>	

I PRIMI DEL MARE

LE LINGUINE AL GAMBERO ROSSO	24€
<i>Gambero di Maz. del Vallo, pomodoro, mandorle e pistacchi</i>	
LO SPAGHETTO QUADRATO AI RICCI DI MARE	26€
<i>Aglio, olio, peperoncino, prezzemolo e ricci di mare</i>	
LE LINGUINE ALLA MEDITERRANEA	18€
<i>Sugo di pesce del giorno, capperi, olive nere e pomodorino</i>	
LO SPAGHETTO QUADRATO ALLA BOTTARGA	18€
<i>Bottarga di tonno, pistacchio e limone</i>	

I SECONDI PIATTI

IL POLPO ALLA GRIGLIA	18€
<i>Con pesto di capperi e mandorle, cipolla stufata e olio alla menta</i>	
I SASIZZUNEDDI DI GERACI	15€
<i>Polpette di carne cotte tra foglie di alloro secondo la ricetta madonita</i>	
IL BROCIOLONE DI VITELLO AL SUGO	16€
<i>Involtini di carne farciti con pangrattato, uova, salumi siciliani e cotti nella salsa di pomodoro</i>	
IL TONNO LEGGERMENTE SCOTTATO	24€
<i>Servito con salsa allo scalogno e zucchine fritte marinate alla menta</i>	
GLI INVOLTINI DI PESCE SPADA	20€
<i>Pesce spada ripieno alla siciliana con mollica, pomodoro, uvetta e pinoli</i>	
I GAMBERI ROSSI PANATI AL PISTACCHIO	27€
<i>Panatura con pistacchio ed erbe aromatiche</i>	

I CONTORNI

L'INSALATA DI FAGIOLINI, DATTERINO E PATATE	6€
L'INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE	6€
LE PATATE AL FORNO	5€
L'INSALATA PANTESCA	7€

I DOLCI

IL CANNOLO SICILIANO	8€
<i>Farcito al momento con ricotta di pecora</i>	
LA CASSATA SICILIANA	9€
<i>Pan di spagna, ricotta di pecora, gocce di cioccolato, pasta reale e canditi</i>	
IL PARFAIT DI MANDORLE	7€
<i>Semifreddo alle mandorle siciliane, salsa al cioccolato e croccante di mandorle</i>	
IL GELO DI FRUTTA DI STAGIONE	7€
<i>Dessert tradizionale siciliano a base di frutta fresca</i>	
IL NOSTRO CAFÉ GOURMAND	12€
<i>Tre assaggi di dolci scelti dallo chef accompagnati da un caffè espresso</i>	
I NOSTRI GELATI FATTI IN CASA	6€
<i>Gusti in base alla disponibilità</i>	
LE NOSTRE GRANITE FATTE IN CASA	6€
<i>Gusti in base alla disponibilità</i>	
LA BRIOCHE COL TUPPO	2.5€
<i>Mini brioche siciliana servita calda</i>	

PRENOTA IL TUO TAVOLO
AL N° 352 0335915
O INQUADRA IL QR CODE

