

Antipasti :

Antipasto sapori locali

Primi Piatti :

(la pasta fresca di produzione propria)

Maccheroncini alla Siciliana

Maccheroncini alla Norma

Tagliatelle al Pesto di basilico

Tagliatelle al Ragù di Maiale

Tagliatelle al Pomodoro fresco e basilico

Maccheroncini al Ragù di Vitello

Secondi Piatti :

Coniglio alla stemperata

Agnello arrosto

Arrosto di maiale ai funghi

Arrosto di maiale all'arancia

Braciola di vitello ai ferri

Braciola di maiale ai ferri

Salsiccia di maiale ai ferri

Contorni :

Insalata mista

Peperoni al forno

Verdure di stagione

Caprese

Formaggi :

Piacentino (d.o.p.)

Ricotta fresca

Primosale locale

Dessert :

Cannoli siciliani

Paste di mandorla

Semifreddo - Gelato

Frutta fresca di stagione

Vini liquorosi :

Marsala

Zibibbo

Malvasia

Bevande :

Acqua minerale 1 lt / ½ lt

Bevande in lattina

Birra media / piccola

Caffè espresso

Cappuccino

Tè

Caffè " americano "

Vino sfuso in caraffa

Inzolia/Catarratto

Nero d'Avola

Selezione Vini Siciliani

Cerasuolo di Vittoria

Nero D'Avola

Etna rosso

Syrah

Corvo rosso

Frappato

Regaleali

Rapitala'

Alcama

Inzolia

Grillo

Bianco frizzante