

Antipasti:

Antipasto Sapori Locali - (melanzane e zucchine ai ferri, frittata, salumi, formaggi, ortaggi gratinati)

Primi Piatti:

La pasta fresca di produzione propria - (semola di grano duro, uova):

Tagliatelle al ragù di Nero dei Nebrodi - (ragù di maialino nero dei Nebrodi)

Maccheroncini al finocchietto selvatico - (finocchietto selvatico, salsa di pomodoro, uvetta, pinoli)

Maccheroncini alla Siciliana - (olive, capperi, salsa di pomodoro, peperoncino, cacio)

Maccheroncini alla Norma - (melanzane, salsa di pomodoro, ricotta salata)

Tagliatelle al pomodoro fresco e basilico

Maccheroncini al ragù di vitello - (tritato di vitello, salsa di pomodoro, carota, sedano, cipolla)

Secondi Piatti:

Coniglio alla Stemperata - (coniglio, pomodoro, capperi, olive, sedano, cipolla)

Agnello arrosto - (costine di agnellone ai ferri)

Arrosto di maiale all'arancia e peperoni - (lonza di maiale in umido con peperoni, succo di arancia)

Arrosto di maiale ai funghi - (lonza di maiale con funghi freschi)

Braciola di vitello ai ferri - (lombata di vitellina ai ferri)

Braciola di maiale ai ferri - (lombata di suino ai ferri)

Salsiccia di maiale ai ferri

Contorni:

Carciofi al tegame - (carciofi interi in umido, con formaggio locale, prezzemolo, olio)

Verdure di stagione

Insalata mista

Formaggi:

Pecorino primosale

Piacentinu d.o.p. - (pecorino primosale con zafferano, pepe nero in grani)

Ricotta fresca

Dessert:

Cannolo alla ricotta

Paste di mandorla

Frutta di stagione

L'elenco degli allergeni è disponibile su richiesta

Vini:

Vino rosso/bianco della casa 1 lt

Selezione vini siciliani:

Rossi:

Nero d'Avola

Cerasuolo di Vittoria

Etna Rosso

Frappato

Rosato

Bianchi:

Grillo

Inzolia

Chardonnay/Inzolia

Etna bianco

Vino bianco frizzante

Acqua minerale 1 lt ½ lt

Birra Moretti 66 cl - 33 cl

Birra Semedorato 33 cl

Soft drinks

Caffetteria:

Caffè espresso

Cappuccino

Tè

Caffè americano

Amari e vini liquorosi