

MENU' CENA

Antipasti

Bocconcini di pesce azzurro in savor di cipolla bianca con crema di pinoli tostati, cipolla rossa caramellata e cialda di riso soffiato. (1.4.5,8)	12 euro
Tartara di pesce*** crudo in base al mercato e sfiziosi accompagnamenti.	16 euro
Asparagi saltati, crema di pecorino al tartufo con insalata di uova, rafano fresco e cipollina. (3,7)	12 euro
Padellata di cozze. (1.4.9,14)	8 euro

Primi

Spaghettoni vongole e asparagi, briciole di pane al limone e maggiorana. (1.4.7,9,14)	14 euro
Tagliatelle alla busara di scampi* e pomodoro giallo in conserva e brodo fritto. (1.2.3.4.5,9)	14 euro
Ravioli** farciti di patate ed erbe saltati con pomodorini, seppia** scottata e zucchine al basilico. (1.3.4.7,9,14)	14 euro

* Prodotto congelato all'origine ** Prodotto fresco congelato in casa

*** Prodotto sottoposto a bonifica da Anisakis

(Per intolleranze e allergie comunicare con il personale di sala)

MENU' CENA

Secondi

Pesce intero al forno o alla piastra con contorni. (4.9)	7 euro/etto
Insalata di calamari** fritti, seppia** temperata, cavolo fresco ed erba cipollina con crema di porri. (1.4.5.7.14)	13 euro
Tonno*** pinnagialla in crosta di sesamo, caponata agrigentina e salsa di piselli. (1.3.4.5)	16 euro

Dolci

Gelato alla vaniglia, crumble al cacao e nocciole, olio extra vergine di oliva alle arance di sicilia Lisjak. (1.3.7.8)	6 euro
Parfait all'amaretto con biscotto al caffè e salsa di latte di cocco. (1.3.7.8)	6 euro
Crema di formaggio fresco alla vaniglia, frolla al burro e spuma di lamponi. (1.3.7.8)	6 euro

* Prodotto congelato all'origine ** Prodotto fresco congelato in casa
*** Prodotto sottoposto a bonifica da Anisakis
(Per intolleranze e allergie comunicare con il personale di sala)