

antipasti

TARTARE DI GAMBERO

Aromatizzata all'arancia, olio EVO bio, sale, pepe.

€ 20,00

CAPONATA SICILIANA

Melanzane Bio a km 0, sedano, carote, peperoni, patate, zucchine Bio a km 0, basilico, capperi, salsa di pomodoro Bio a km 0, sale, zucchero, aceto, olio EVO.

€ 13,00

ZUPPA DI COZZE

Cozze, pomodoro, cipolla, capperi, erbe aromatiche, vino.

€ 15,00

PEPATA DI COZZE

Cozze, pepe, vino bianco, olio EVO.

€ 15,00

primi

SPAGHETTI DI GRANI ANTICHI BIO CON VONGOLE E LIMONE

Spaghetti BIO, vongole, vino bianco, pepe nero, aglio, prezzemolo, scorza di limone, olio extra vergine di oliva.

€ 22,00

SPAGHETTI DI GRANI ANTICHI BIO CON FAVE FRESCHE

Fave, cipolla, pomodoro, pecorino, sale, pepe, basilico, olio EVO.

€ 18,00

TORTIGLIONI CON SUGO DI MAIALE

Farina, uova, ricotta, pomodoro, pecorino, sale, pepe, basilico, olio EVO.

€ 18,00

secondi

VELLUTATA DI ZUCCA

Cipolla, olio Evo

€ 16,00

CONTROFILETTO DI MAIALE BIO CON PATATE AL FORNO

Olio EVO, aromatiche, sale, prosciutto crudo

€ 16,00

CALAMARO IN CREMA DI CECI

Olio Evo, ceci, sale

€20.00

dessert

TIRAMISU PARFAIT DI MANDORLA

6.00€

MENÙ GLUTTEN-FREE