

Menù Cena

Antipasti/Appetizers

Zuppa di cozze € 13.00

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

Mussels, tomato, onion, capers, aromatic herbs, wine

Caponata siciliana € 13.00

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

0 km organic eggplants, celery, carrots, peppers, potatoes, 0 km organic zucchini, basil, capers, 0 km organic tomato sauce, salt, sugar, vinegar, EVO oil

Parmigiana di zucchine BIO dell'orto € 8.00

Zucchine, salsa di pomodoro, parmigiano, basilico, sale, olio EVO

Zucchini, tomato sauce, parmesan, basil, salt, EVO oil

Sformato di zucchine BIO a km 0 € 8.00

Zucchine, uova, formaggio, pomodoro, zucca, erbe aromatiche, sale, olio EVO

Zucchini, eggs, cheese, tomato, pumpkin, aromatic herbs, salt, EVO oil.

Primi piatti/Main courses

Tortiglioni di grani antichi siciliani BIO con alici alla siciliana € 16.00

Tortiglioni BIO, alici, olive, capperi, pomodoro Bio a km 0, finocchietto selvatico, basilico, sale, olio EVO

BIO Tortiglioni pasta, anchovies, olives, capers, organic tomato, wild fennel, basil, salt, EVO oil

**Linguine di grani antichi siciliani BIO con pesto di finocchietto selvatico, € 18.00
vongole e limone**

Linguine BIO, vongole, vino bianco, pepe nero, aglio, prezzemolo, pesto di finocchietto selvatico, scorza di limone, olio extra vergine di oliva

BIO Linguine pasta, clams, white wine, black pepper, garlic, parsley, wild fennel pesto, lemon zest, EVO oil

**Tortiglioni di grani antichi siciliani BIO con salsiccia, rucola, €16.00
pomodorini e scaglie**

Tortiglioni BIO, salsiccia, rucola, pomodorino, parmigiano, peperoncino, vino bianco.

BIO Tortiglioni pasta, sausage, rocket, tomatos, parmesan flaes, chili, white wine

Linguine di grani antichi siciliani Bio con fave, datterino e pecorino € 15.00

Linguine BIO, fave, pecorino, pomodoro datterino, cipolla, sale, olio EVO

BIO Linguine pasta, fava beans, pecorino cheese, datterino tomato, onion, salt, EVO oil

Tortiglioni di grani antichi Siciliani BIO alla Norma € 15.00

Tortiglioni BIO, melanzane, pomodoro, ricotta salata, sale, olio EVO

Bio Tortiglioni pasta, eggplant, tomato, salted ricotta, salt, EVO oil

Secondi/Second courses

Pesce spada del Principe di Salina € 18.00

Pesce spada, vino, pangrattato, pomodoro, capperi, erbe aromatiche, mandorle “I Carusi”, sale, olio EVO

Swordfish, wine, bread crumbs, tomato, capers, aromatic herbs, “I Carusi “ almonds, salt, EVO oil

Calamaro ripieno € 16.00

Calamaro, pangrattato, gamberi, erbe aromatiche, vino, scalogno, aglio, prezzemolo, pepe nero, capperi, sale, olio e.v.o.

Squid, bread crumbs, shrimp, aromatic herbs, wine, shallot, garlic, parsley, pepper, capers, salt, e.v.o. oil

Arrosto misto di pesce € 20.00

Mixed roast fish

Spiedini di lonza alla siciliana € 16.00

Lonza, pangrattato, arancia, erbe aromatiche, mandorle, sale, pepe, olio EVO

Lonza meat, bread crumbs, orange, aromatic herbs, almonds, salt, pepper, EVO oil

Grigliata mista di carne € 20.00

Mixed grilled meat

Medaglioni di zuccina e ricotta € 16.00

Zucchine, ricotta, uovo, pan grattato, basilico, prezzemolo, sale, olio EVO

Zucchini, ricotta cheese, egg, bread crumbs, basil, parsley, salt, EVO oil

Vellutata di zucca con crema di ricotta € 15.00

Zucca, ricotta, cipolla, olio E.V.O., sale

Pumpkin, ricotta cheese, onion, E.V.O. oil, salt

Dessert

Parfait di mandorle Bio a km 0 con crema di cioccolato/ 0 km organic Almond parfait with chocolate cream	€ 6.00
Tiramisù	€ 6.00
Cannolo siciliano alla Ricotta	€ 6.00
Gelato artigianale “La Dolce Vita”/Artisanal ice cream <i>(Tartufo, Pagnottella, Cannolino, Mandorlino, Pistacchiotto, Limonello)</i>	€ 6.00

Bevande:

Acqua nat/frizz (Brocca 1L)	€ 1.50
Acqua frizz (Brocca 1L)	€ 2.50
Bevande Analcoliche/Soft drinks <i>Chinotto/ arancia rossa/ melograno/ mandarino e limone</i>	€ 4.00
Birra Artigianale	€ 7.00
Moscato	€ 3.00

Coperto: 2 € a persona

Si informano i **CLIENTI** che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più dei **SEGUENTI ALLERGENI** (come ingredienti o in tracce) derivanti dal processo produttivo

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

(ai sensi del Reg. UE 1169/11, D.Lgs 109/92, 88/2009 e s.mi.)

- **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- **Crostacei** e prodotti derivati.
- **Uova** e prodotti derivati.
- **Pesce** e prodotti derivati.
- **Arachidi** e prodotti derivati.
- **Soia** e prodotti derivati.
- **Latte e prodotti derivati**, incluso il lattosio.
- **Frutta a guscio**, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.
- **Sedano** e prodotti derivati.
- **Senape** e prodotti derivati.
- **Semi di sesamo** e prodotti derivati.
- **Anidride solforosa e solfiti**.
- **Lupini** e prodotti derivati.
- **Molluschi** e prodotti derivati.

Si invitano i consumatori allergici per ulteriori chiarimenti rivolgersi alla

Direzione o al sig./ra

