

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

Primi piatti/Main courses

Tortiglioni senza glutine con alici alla siciliana € 16.00

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

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

Spaghetti di riso con vongole e limone € 18.00

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

Spaghetti, clams, white wine, black pepper, garlic, parsley, lemon zest, EVO oil

Tortiglioni senza glutine con salsiccia, rucola e pomodorini €16.00

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

Tortiglioni, sausage, rocket, tomatos, chili, white wine

Tortiglioni senza glutine alla Norma € 15,00

Tortiglioni, melanzane, pomodoro, sale, olio EVO

Tortiglioni, eggplant, tomato, salt, EVO oil

Secondi/Second courses

Arrosto misto di pesce € 20.00
Mixed roast fish

Grigliata mista di carne € 20.00
Mixed grilled meat

Vellutata di zucca € 15.00
Zucca, cipolla, olio EVO, sale
Pumpkin, onion, EVO oil, salt

Dessert

Crema pasticcera senza lattosio e coulis di ciliegie € 6.00

Bevande:

Acqua nat (Brocca 1L) € 1.50

Acqua frizz (Brocca 1L) € 2.50

Bevande Analcoliche/Soft drinks € 4.00

Chinotto/ arancia rossa/ melograno/ mandarino e limone

Birra Artigianale € 7.00

Moscato € 3.00

Coperto: 2 € a persona