

antipasti

TARTARE DI GAMBERO

con burrata all'arancia, olio EVO bio, sale, pepe.

€ 20,00

INVOLTINO DI PESCESPADA SUL MARE NERO

Pescespada, pan grattato, prezzemolo, pepe nero, aceto, olio EVO, capperi, aglio, limone, origano

€ 15,00

CAPONATA SICILIANA BIO



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

BECCAFICO A MODO NOSTRO

Alici, pangrattato, mandorle, pomodorino, aceto, erbe aromatiche, cipolla, sale, olio EVO.

€ 18,00

ZUPPA DI COZZE



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

€ 15,00

PEPATA DI COZZE

Olio Evo, aglio, pepe nero, prezzemolo

€ 15,00

primi

LINGUINE DI GRANI ANTICHI BIO CON VONGOLE E LIMONE

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

€ 22,00

LINGUINE DI GRANI ANTICHI BIO CON FAVE FRESCHE

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

€ 18,00

LINGUINE CON SUGO DI MAIALE BIO

Pomodoro, cipolla, carne di maiale BIO, patate, carote aromatiche

€ 18,00

secondi

MEDAGLIONI DI ZUCCHINA E RICOTTA BIO

Zucchine, ricotta, uovo, pan grattato, pomodoro, zucchero, erbe aromatiche, sale, olio EVO.

€ 16,00

INVOLTINI DI LONZA BIO ALLA SICILIANA

Aglio, pan grattato, uvetta, mandorle, aromatiche, pomodoro, arancia, limone

€ 16,00

CALAMARO IN CREMA DI CECI CON RIDUZIONE DI POMODORO

€20.00

dessert

TIRAMISÙ PARFAIT DI MANDORLE CANNOLO DI RICOTTA

6.00€