

# MENU



## PER COMINCIARE

### L'uovo nel pollaio

*Uovo pochè di gallina siciliana con fonduta di Ragusano DOP profumata al tartufo "scorzone" dell'Etna e paglia di porri croccante*

€ 9,00

### Bruschettone rustico siciliano

*Formaggio Canestrato siciliano, pomodoro Cuore di bue, cipolla rossa di Tropea, suprema di arancia e cetriolino sott'aceto fatto in casa*

€ 9,00

### Cinque modi di scoprire la zuccina

*Soufflé di zuccina verde, crema di zuccina gialla, fiore di zuccina farcito di ricotta di pecora, cracker di zuccina e spuma di zuccina romana*

€ 10,00

### La burrata vien dal mare

*Burratina, pomodoro Siccagno di Valledolmo, colatura di alici, cucunci di Pantelleria, olive taggiasche e basilico rosso*

€ 10,00

## LE FORME DEL GRANO

### Mezze maniche del contadino con ortaggi e verdure di stagione

*Fave fresche, piselli e cicorietta su fonduta di Piacentinu ennese DOP e mollica "atturrata"*

€ 10,00

### Tagliolini di pasta fresca al verdello

*con ricotta di pecora e polvere di capperi di Pantelleria*

€ 10,00

### Riscoprendo la Norma

*Spaghetti integrali di Timilia, pomodori di Vittoria, melanzana violetta frita in padella, fresco di basilico e soffio di ricotta salata*

€ 12,00

### Casarecce di casa ai Nebrodi

*Pasta di grani antichi siciliani fatta in casa con ragù di maialino nero*

€ 12,00



# MENU



## LE NOSTRE CARNI

<i>Entrecôte di manzo con pomodorini di Pachino confit, puntarelle e scaglie di Tuma Persa</i>	€ 18,00
<i>Filetto di maialino in crosta di pane profumato alle erbe fini e salsa all'Etna Rosso</i>	€ 18,00
<i>Carrè di agnello cotto a bassa temperatura, verdure di campagna e demi-glace alle ciliegie dell'Etna</i>	€ 20,00
<i>Filetto di manzo con mugnoli saltati "aglio, olio e peperoncino" e patate di Giarre al rosmarino</i>	€ 20,00

## SALUMI E FORMAGGI STORICI SICILIANI

<i>Gran selezione di salumi e formaggi storici siciliani</i>	€ 20,00
<i>Selezione di salumi suino nero dei Nebrodi</i>	€ 15,00
<i>Selezione di formaggi storici siciliani e DOP in abbinamento a miele di Zafferana etnea e confetture</i>	€ 15,00

## DOLCI DELLA CASA

<i>Gelato artigianale Cioccolato, Pistacchio, Nocciola, Fragola</i>	€ 6,00
<i>Tiramisù alla maniera dello Chef</i>	€ 7,00
<i>Crema Chantilly profumata all'arancia e frutti di bosco</i>	€ 7,00
<i>Gelo di anguria, biscotto alla cannella e crema di vaniglia</i>	€ 7,00
<i>Cannolo alla ricotta di pecora e frutti canditi con latte di mandorla</i>	€ 7,00



# CARTA DEI VINI



## SPUMANTI METODO CLASSICO

*Sosta Tre Santi Etna DOC Brut Metodo Classico*  
*Sosta Tre Santi Carricante Brut Metodo Classico*

CALICE

BOTTIGLIA

€ 25,00

€ 20,00

## VINI BIANCHI E ROSATI

*Contrada Monte Gorna Etna Bianco DOC*  
*Fondo Filara Etna Bianco DOC - Vino Biologico*  
*Fondo Filara Grillo DOC Sicilia - Vino Biologico*  
*Fondo Filara Insolia DOC Sicilia - Vino Biologico*  
*Vulkà Etna Bianco DOC*  
*Vulkà Etna Rosato DOC*

€ 7,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 6,00

€ 6,00

€ 35,00

€ 16,00

€ 12,00

€ 12,00

€ 14,00

€ 14,00

## VINI FRIZZANTI

*Juculano Catarratto IGT Terre Siciliane*

€ 12,00

## VINI ROSSI

*Contrada Monte Gorna Etna Rosso DOC Riserva*  
*Sosta Tre Santi Nerello Mascalese Etna Rosso DOC*  
*Sosta Tre Santi Nero d'Avola Riserva DOC Sicilia*  
*Fondo Filara Etna Rosso DOC - Vino Biologico*  
*Fondo Filara Nerello Mascalese DOC Sicilia - Vino Biologico*  
*Fondo Filara Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG - Vino Biologico*  
*Fondo Filara Nero d'Avola DOC Sicilia - Vino Biologico*  
*Fondo Filara Frappato DOC Sicilia - Vino Bio Vegan*  
*Fondo Filara Syrah DOC Sicilia - Vino Biologico*  
*Vulkà Etna Rosso DOC*  
*Hybla Cerasuolo di Vittoria DOCG*  
*Passicato IGT Terre Siciliane*

€ 8,00

€ 8,00

€ 7,00

€ 4,00

€ 7,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 6,00

€ 6,00

€ 5,00

€ 35,00

€ 25,00

€ 25,00

€ 16,00

€ 12,00

€ 16,00

€ 12,00

€ 12,00

€ 12,00

€ 14,00

€ 14,00

€ 13,00

## VINI DOLCI LIQUOROSI

*Balanubi Zibibbo Liquoroso IGT Terre Siciliane*  
*Balanubi Malvasia Liquoroso IGT Terre Siciliane*

€ 13,00

€ 13,00