

ANTIPASTI

Polpo <i>Salsa spinaci, purea di patate ai capperi e cialdina al nero di seppia croccante</i>	14,00€
Arancino di Melanzane <i>Fonduta di Ragusano</i>	13,00€
Pane, Panelle e Gambero Rosso <i>Ricotta al limone, lattuga canasta</i>	14,00€
Uovo 68 <i>Verdure di campo, spuma di caprino girgentano, crumble di pane, lamelle di tartufo nero</i>	11,00€
Macco di fave e piselli <i>Ricotta vaccina e mollica tostata</i>	10,00€

SI ALLA PASTA

Lasagna broccoletti e salsiccia <i>salsa al ragusano</i>	14,00€
"Chitarra" con le Sarde* <i>Pinoli, uvetta, finocchietto, salsa zafferano, "muddica atturrata"</i>	18,00€
Tuffoli <i>salsa di piacentino ennese, ragù d'agnello</i>	16,00€
Spaghetti Senatore Cappelli <i>Nero di seppia e ricci di mare</i>	22,00€
Linguine "Pastificio Mancini" <i>salsa al cipollotto, gambero di nassa</i>	18,00€

* alcuni formati di pasta sono di nostra produzione, trafiletti al bronzo

SIGNORA CARNE

Maiale <i>topinambur e biette</i>	18,00€
Agnello <i>purea di patate affumicate e cime di rapa</i>	19,00€
Fassona <i>crema di melanzana "abbuttunata", finocchio fritto</i>	20,00€

DAL MARE

Ombrina <i>carciofi in due cotture e la sua mollica</i>	20,00€
Baccalà <i>la sua mayonese, salsa di piselli, cialda allo zafferano</i>	22,00€
Ricciola "alla matalotta" <i>pomodoro, origano, cipolla, olive nere</i>	20,00€
Cernia "a cipuddata" <i>cipolla in agrodolce, salsa di peperoni grigliati, menta</i>	20,00€

Il coperto è di 3,00€

Per degustare a pieno la filosofia della nostra cucina lo chef consiglia ad ogni ospite di ordinare almeno due delle nostre portate

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventivo conforme alla prescrizione del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

A te.....Aurora

Benvenuto dello Chef

Carciofo, mandorla e liquirizia

Pane, Pannelle e Gambero Rosso di Mazara
ricotta al limone, lattuga canasta

Cacio e pepe, cozze e broccoletti

Spaghettono " Senatore Cappelli"
salsa al cipollotto brasato, ricci di mare

Ricciola "alla matalotta"
pomodoro, origano, cipolla, olive nere

Pre dessert

Dessert

60,00€
(Vini esclusi)

il menù è inteso per tutti i commensali della tavola