

# GLI ANTIPASTI



ANTIPASTO DEL FASO (per due persone) Piccoli assaggi della nostra cucina...(sei portate)	32€
POLPETTE CLASSICHE Polpettine fritte di pane e formaggio	5€
POLPETTE AL SUGO E STRACCIATELLA Polpettine fritte di pane e formaggio	7€
* PATATINE FRITTE	6€
* PATATINE BACON E CHEDDAR	7€
STRACCETTI DI POLLO FRITTO Filetto di pollo impanato ai cornflakes servito con salsa sweet chili	7€
BRUSCHETTA TRADIZIONALE Pomodoro ciliegino marinato con basilico e rucola	6€
FOCACCIA DEL FASO Pomodorino ciliegino, olio evo	6€
BURRATINA E CAPOCOLLO Burrata con pomodorini confit e capocollo croccante di Martina Franca "Salumificio F.lli Gentile"	12€
CAPONATA SICILIANA Battuto di verdure in agrodolce con pinoli, mandorle, menta, olive e capperi	7€
GAMBERI IN CROSTA *Gamberi in crosta di panco, con maionese all'erba cipollina e salsa di soia	12€
TAGLIERE MISTO Selezione di salumi e formaggi, confetture e miele	22€
CRUDO DI PARMA STAGIONATO 20 MESI Prosciutto crudo di Parma servito al piatto	15€
PATATE ALLA CENERE Patate cotte al forno con pepe, olio, sale e organo	6€
TARTARE DI MANZO Tartare di manzo e fior di capperi	15€
TARTARE DI TONNO Tartare di tonno, rosso	18€
VERDURE GRIGLIATE mix di zucchine e melanzane grigliate	6€



\*prodotto surgelato di alta qualità

# LE INSALATE



## CAESAR SALAD

Con coppa di pane +2€

13€

Lattuga, filetto di pollo, grana, salsa Caesar, crostini di pane

## TONNO SALAD

Con coppa di pane +2€

13€

Lattuga, tonno, mais, pomodori, uovo sodo, olive

## LEGGERA SALAD

Con coppa di pane +2€

13€

Lattuga, radicchio, rucola, funghi freschi, bresaola, grana e limone

## SALMON SALAD

Con coppa di pane +2€

14€

\*Salmone marinato ed affumicato, lattuga, finocchio, pompelmo e semi di zucca

## MIX SALAD

8€

lattuga, pomodoro ciliegino, rucola, radicchio

# I PANINI



## BALÌ BURGER

Al piatto +2€

13€

Hamburger, Pancetta, Cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, patatine fritte (al piatto + 2€)

## MERCATO VECCHIO BURGER

Al piatto +2€

13€

Hamburger, capocollo croccante, grana stagionato 18 mesi, melanzane grigliate, rucola e pomodoro ciliegino, patatine fritte (al piatto + 2€)

## CIAIA BURGER

Al piatto +2€

13€

Hamburger, formaggio fasanello, cipolla caramellata, salsa burger, lattuga e pomodoro (al piatto + 2€)

# PRIMI



TAGLIOLINO AL TARTUFO 18€

Tagliolini, burro al tartufo (contiene funghi), petali di tartufo e capocollo croccante

RAVIOLO DI BURRATA 16€

Ravioli di burrata, datterino giallo e rosso, sbriciolatan di salsiccia, fonduta di parmigiano e olio al basilico

ORECCHIETTE ALLA NORMA 14€

Orecchiette, datterino rosso, melanzane fritte e ricotta salata e basilico

PRIMO DEL GIORNO -€

Chiedere al personale di sala il piatto del giorno

# SECONDI



ENTRECÔTE RUCOLA, GRANA E CILIEGINO 20€

Entrecôte di Manzo alla griglia servita con rucola, grana a scaglie, pomodoro ciliegino e sale maldon

COSTATA DI SCOTTANA (500gr circa) 25€

Servita con misticanza

FILETTO DI POLLO IN CBT\* \* 16€

Petto di Pollo in CBT e grigliato servito con zucchine alla poverella e patate alla cenere



TATAKI DI TONNO 18€

tataki di tonno rosso in crosta di sesamo, madorle tostate e riduzione alla soya

POLPO IN DOPPIA COTTURA 18€

\*Polpo, smash di patata, olive disidratate e petali di cipolla rossa in agrodolce

# DESSERT



CANNOLATA SIRACUSANA 6€

Cannolo scomposto con ricotta e granella di pistacchio

PETTOLINE 7€

Pettoline fritte servite con nutella o pistacchio

SALAME AL CIOCCOLATO 6€

Classico o con arachidi e caramello salato(+1€)

CHEESECAKE 6€

frutti di bosco, caramello salato e cioccolato

TORTINO AL CIOCCOLATO 6€

Servito con panna

TIRAMISÙ DELLA CASA 7€

\*SEMIFREDDO MANDORLE E AMARENA 7€

\*SEMIFREDDO PISTACCHIO E CRUMBLE 7€



\*prodotto decongelato di alto qualità

2,5€ coperto

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE - 1

(CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI DERIVATI)

CROSTACEI E DERIVATI - 2

(MARINI E D'ACQUA DOLCE: GAMBERI, SCAMPI, GRANCHI E SIMILI)

UOVA - 3

(UOVA E PRODOTTI CHE LE CONTENGONO: MAIONESE, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO)

PESCE E DERIVATI - 4

(PRODOTTI ALIMENTARI IN CUI È PRESENTE IL PESCE, ANCHE IN PICCOLE PERCENTUALI)

ARACHIDI E DERIVATI - 5

(CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI)

SOIA E DERIVATI - 6

(PRODOTTI DERIVATI COME LATTE DI SOIA, TOFU, SPAGHETTI DI SOIA E SIMILI)

LATTE E DERIVATI - 7

(OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE: YOGURT, BISCOTTI, TORTE, GELATO E CREME VARIE)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, ANACARDI, PISTACCHI)

SEDANO E DERIVATI - 9

(SIA IN PEZZI CHE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI)

SENAPE E DERIVATI - 10

(SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI, SPECIE NELLA MOSTARDA)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(SEMI INTERI USATI PER IL PANE, FARINE CHE LO CONTENGONO IN MINIMA PERCENTUALE)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO<sub>2</sub> - USATI COME CONSERVANTI, POSSIAMO TROVARLI IN: CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, IN CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, NELLE MARMELLATE, NELL'ACETO, NEI FUNGHI SECCHI E NELLE BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA)

LUPINO E DERIVATI - 13

(PRESENTI IN CIBI VEGAN SOTTO FORMA DI: ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, COZZA, OSTRICA, PATELLA, VONGOLA, TELLINA, ECC...)