

ANTIPASTI

ANTIPASTO DEL FASO (per due persone) Piccoli assaggi della nostra cucina...(sei portate)	32€
TAGLIERE MISTO Selezione di salumi e formaggi, confetture e miele	22€
POLPETTE CLASSICHE O AL SUGO E STRACCIATELLA Polpettine fritte di pane e formaggio	6€-9€
STRACCETTI DI POLLO FRITTO Filetto di pollo impanato ai cornflakes servito con salsa sweet chili	7€
PATATINE FRITTE	6€
PATATINE BACON E CHEDDAR	7€
BRUSCHETTA TRADIZIONALE Pomodoro ciliegino marinato con basilico e rucola	6€
BRUSCHETTA CAPOCOLLO Capocollo croccante, stracciatella, pomodoro confit e rucola	12€
FOCACCIA DEL FASO Pomodorino ciliegino, olio evo	6€
BURRATINA E CAPOCOLLO Burrata con pomodorini confit e capocollo di Martina Franca "Salumificio F.lli Gentile"	12€
CAPONATA SICILIANA Battuto di verdure in agrodolce con pinoli, mandorle, menta, olive e capperi	7€
CRUDO DI PARMA STAGIONATO 20 MESI Prosciutto crudo di Parma servito al piatto	15€
TARTARE DI MANZO Tartare di manzo, olio, sale, pepe e fior di capperi	15€
VERDURE GRIGLIATE mix di zucchine e melanzane grigliate	6€
PATATE ALLA CENERE Patate cotte al forno con pepe, olio, sale e organo	6€
...E qualcosa dal Mare	
GAMBERI IN CROSTA *Gamberi in crosta di panco, con maionese all'erba cipollina e salsa di soia	12€
ALICI DEL CANTABRICO Acciughe del Cantabrico servite con burro e crostini di pane	15€

PRIMI

TAGLIOLINO AL TARTUFO	18€
Tagliolini, burro al tartufo(contiene funghi), petali di tartufo e capocollo croccante	
RAVIOLO DI BURRATA	15€
Ravioli di burrata, datterino giallo e rosso, salsiccia sbriciolata, cremoso di parmigiano e salsa di basilico	
ORECCHIETTE CIME DI RAPA, PANFRITTO E ALICI	15€
Orecchiette, panfritto e alici del Cantabrico	
PAPPARDELLE AI PORCINI	16€
Pappardelle, porcini*, noci pekan e polvere di rucola selvatica	
FUSILLONE AL PESCE SPADA	16€
Cubetti di pesce spada, cubetti di melanzane fritte e datterino rosso	

SECONDI

ENTRECÔTE RUCOLA, GRANA E CILIEGINO	20€
Entrecôte di Manzo alla griglia servita con rucola, grana a scaglie e pomodoro ciliegino	
FILETTO DI POLLO IN CBT**	16€
Pollo CBT e grill, zucchine poverella e patata alla cenere	
RIBS(costine di maiale) IN CBT**	16€
Costine di maiale marinate con riduzione al Jack Daniel's e patata alla cenere	
FILETTO DI MAIALINO MARINATO ALLE ERBE	18€
Maialino alla griglia marinato alle erbe servito con salsa affumicata homemade	
POLPO IN DOPPIA COTTURA	18€
Polpo doppia cottura, smash dipatata, olive disidratate e petali di cipolla tropea in agrodolce	
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA	18€
*Pesce spada alla griglia con caponata di verdure	
GAMBERONI ALLA GRIGLIA	18€
*Gamberoni grigliati con sale Maldon	

**Cottura a bassa temperatura

I PANINI

BALÌ BURGER (Al piatto +2€)	13€
Hamburger, Pancetta, Cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, patatine fritte	
MERCATO VECCHIO BURGER (Al piatto +2€)	13€
Hamburger, capocollo croccante, grana stagionato 18 mesi, melanzane grigliate, rucola e pomodoro ciliegino, patatine fritte	
CIAIA BURGER (Al piatto +2€)	14€
Pancia di vitello, cavolo viola marinato, mayo al pepe rosa, pomodoro, patatine fritte	

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 (Con coppa di pane +2€)	8€
lattuga, pomodoro ciliegino, rucola, radicchio	

DESSERT

CANNOLATA SIRACUSANA	7€
Cannolo scomposto con ricotta e granella di pistacchio	
PETTOLINE	7€
Pettoline fritte servite con nutella o pistacchio	
SALAME AL CIOCCOLATO	7€
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO	7€
TIRAMISU' DELLA CASA	7€
TORTINO ALLE MELE E SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE	7€
SEMIFREDDO AL CROCCANTINO E CARAMELLO SALATO	7€
*SEMIFREDDO MANDORLE E AMARENA	7€
*SEMIFREDDO PISTACCHIO E CRUMBLE	7€

*prodotto gelo di ottima qualità

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 SO₂ -
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...)