

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

Focaccia all'acciuga di Cefalù €12

(1,2,4,14)

Polpette di carne al sugo della nonna €14

(1,3,7)

Caponata di melanzane con triglie* in tempura €16

(1,2,4,9,14)

Calamaro* scottato, soffice di patate e limone €16

(2,4,7,14)

Carciofi all'argentiera con gamberi rossi* €20

(2,4,7,14)



PRIMI

Tagliatelle al ragù bianco di cortile, Marsala e rosmarino €16

(1)

Ravioli di ricotta ed erbe di campo €18

(1,3,7)

Plin al tartufo, gamberi rossi* e funghi shitake €20

(1,2,3,4,7,14)

Fettuccine con vongole Veraci €22

(1,2,4,14)

Risotto con crema di scampi* e sommacco €24

(2,4,7,14)



SECONDI

Fritturina di pesce azzurro* €18

(1,2,4,14)

Stinco di agnello con salsa al Marsala €20

(7,10)

Petto d'anatra con frutti rossi €20

(7,10)

Tonno* "ammuttunatu" €22

(2,4,7,14)

Polpo* brasato all'isolana €22

(2,4,7,14)

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

Meatballs with grandma's sauce €14

(1,3,7)

Focaccia with anchovy from Cefalù €12

(1,2,4,14)

Eggplant caponata with fried red mullet €16

(1,2,4,9,14)

Seared squid*, soft potatoes and lemon €16

(2,4,7,14)

Artichokes all'argentiera with red prawns* €20

(2,4,7,14)



PRIMI

Tagliatelle with white meat sauce, Marsala and rosemary €16

(1)

Ravioli with ricotta and wild herbs €18

(1,3,7)

Plin with truffles, red prawns* and shitake mushrooms €20

(1,2,3,4,7,14)

Fettuccine with clams €22

(1,2,4,14)

Risotto with scampi cream* and sumac €24

(2,4,7,14)



SECONDI

Mix fried fish €18

(1,2,4,14)

Lamb shank in a low temperature with Marsala sauce €20

(7,10)

Duck breast with red fruits €20

(7,10)

Tuna* Fillet "ammuttunatu" €22

(2,4,7,14)

Braised octopus* with capers, olives and tomatoes €22

(2,4,7,14)

BEVANDE

ACQUA E SOFT DRINKS

Acqua naturale €3,5

Acqua frizzante €3,5

Coca cola €3,5

Fanta €3,5

Sprite €3,5

Tomarchio limonata bio di sicilia €3,5

Succhi di frutta vari gusti €3,5

BIRRE

Messina 0,2 alla spina €4

Messina 0,4 alla spina €6

Moretti 33cl €4

Birra dello stretto 33cl €4

Messina cristalli di sale 33 cl €5

COCKTAILS

Aperol spritz €8

Campari spritz €8

Sicilian spritz €8

Negroni €8

Americano €8

Etna gin&tonic €10

Bombay gin&tonic €8

Ophyr gin&tonic €12

Monkey 47 gin&tonic €12



ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amgdyobus communis</i> L.), nocciole (<i>Coryfus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Coperto €3

*in caso di irreperibilità, il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato. il pesce usato crudo viene sottoposto ad abbattimento di temperatura secondo le norme vigenti