

BURGERS

CRISPY BURGER 10€ ⁽¹⁻⁸⁾

Cotoletta di pollo, bacon, rucola, guacamole in pane morbido con semi

CAVALLO BURGER 13€ ⁽¹⁻²⁻⁸⁻¹³⁾

Polpetta di cavallo, pesto di pistacchio, melanzane grigliate, scamorza affumicata, crema di pomodoro secco e cipolla croccante in pane morbido con semi

SALMONE BURGER 15€ ⁽¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁾

Salmonato marinato, salsa greca, zucchine grigliate, valeriana, pomodorini confit e chips di patate dolci in pane morbido con semi

PANE SENZA GLUTINE +2,50€

PINSE

SALSICCIA 12€ ⁽¹⁻¹³⁾

Pesto di pomodori secchi, mozzarella di bufala ragusana, salsiccia, cipolla stufata, grana, prezzemolo tritato

CRUDO E STRACCIATELLA 15€ ⁽¹⁻¹³⁾

Passata di pomodoro, prosciutto crudo, pomodorini, stracciata in uscita

FIORI E FORMAGGI 16€ ⁽¹⁻²⁻¹³⁾

Fiordilatte, gorgonzola, parmigiano, provola affumicata e fiori di zucca

MARGHERITA 8€ ⁽¹⁻¹³⁾

Passata di pomodoro, fiordilatte ragusano

BASILICO 13€ ⁽¹⁻²⁻¹³⁾

Fiordilatte ragusano, patate al forno, bacon, pesto di basilico in uscita

TONNO 16€ ⁽¹⁻⁷⁻⁹⁻¹³⁾

Fiordilatte ragusano, tartare di tonno*, cipollotto, olive, peperoncino, scorza di limone e olio al sesamo

MORTADELLA E PISTACCHIO 15€ ⁽¹⁻²⁻¹³⁾

Fiordilatte ragusano, mortadella, pesto e granella di pistacchio in uscita

CAPONATA 14€ ⁽¹⁻¹³⁾

Crema di zucchine, fiordilatte ragusano e caponata in uscita

PORCHETTA E PATATE 14€ ⁽¹⁻¹³⁾

Fiordilatte, porchetta, patate al forno, fonduta di provola e olio al tartufo

LO CHEF CONSIGLIA

+ scaglie di tartufo 5€ ⁽⁵⁾

SUPPLEMENTO INGREDIENTI DA 1,50€

DESSERTS

NY cheesecake 6€ ⁽¹⁻¹³⁾

Scegli il topping frutti di bosco / arachidi e caramello salato ⁽²⁾

Tiramisù cremoso al caffè 6€ ⁽¹⁻¹³⁾

Sorbetto artigianale al limone 4€

Brownie al cioccolato con gelato e crema al pistacchio 6€ ⁽¹³⁾

Tartelletta con crema chantilly e macedonia di frutta 6€ ⁽¹⁻¹³⁾

Gelato 6€ ⁽¹³⁾

Scegli il topping crema al pistacchio / cioccolato fondente

DA CONDIVIDERE

Bruschette con tartare di manzo e mayo al tartufo 10€ ⁽¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁾

LO CHEF CONSIGLIA

+ scaglie di tartufo 5€ ⁽⁵⁾

Hummus di ceci e crostini di pane al rosmarino 7€ ⁽¹⁾

Salumi e formaggi accompagnati da verdure e confetture 16€ ⁽²⁻¹⁰⁻¹³⁾

Crocchette di patate con cuore di scamorza affumicata e pesto di fiori di zucca 10€ ⁽⁷⁻¹³⁾

Polpette* di melanzane con salsa di pomodoro e basilico 6,50€ ⁽⁵⁻¹³⁾

Tartare di tonno* al sesamo, cipolla croccante e guacamole 12€ ⁽⁵⁻⁷⁻⁸⁾

Pepata di cozze servite con pinsa olio e origano 14€ ⁽¹⁻¹⁴⁾

Mini burger con mortadella, panella, valeriana e mayo al limone 10€ ⁽¹⁻⁵⁻⁸⁾

Patate* fresche fritte con buccia 6,50€

PROVALE CON

+ bacon e fonduta di provola 1€ ⁽¹⁻³⁾

+ mayo al tartufo 2€ ⁽⁵⁾

+ pesto di pistacchio 2€ ⁽²⁾

DEGUSTAZIONE DI ARANCINETTI* 10€ ⁽¹⁻²⁻³⁻⁷⁻¹³⁻¹⁴⁾

Zafferano con pesto di pistacchio e bufala ragusana

Al nero di seppia e ragù di pesce

PRIMI

Spaghettoni al limone con stracciata di burrata e tartare di gambero* rosso di Mazara 18€ ⁽¹⁻²⁻³⁻⁷⁻¹³⁾

Paccheri con crema di zucchine, salsiccia, ricotta salata, chips di zucchine e menta 14€ ⁽¹⁻¹³⁾

Mezzi rigatoni alla carbonara 15€ ⁽¹⁻⁵⁻¹³⁾

Ravioli croccanti ripieni di mousse al basilico e parmigiano su gazpacho di pomodori freschi 15€ ⁽¹⁻¹³⁾

Linguine allo scoglio* 17€ ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹⁴⁾

SECONDI

Lonza di maiale con salsa tonnata e caponata estiva 18€ ⁽⁵⁻⁷⁾

Entrecôte di manzo alla griglia con rucola e fonduta di grana 19€ ⁽¹³⁾

Insalata con pollo croccante, salsa barbecue al miele, semi tostati e patate dolci arrosto 15€ ⁽²⁻⁶⁻⁸⁾

Calamaro* ripieno di pane e pomodoro, salsa al prezzemolo e olive nere in polvere 18€ ⁽¹⁻⁷⁻¹⁴⁾

Involtilini di spada* al forno, ripieni di pesto di melanzane e menta 18€ ⁽¹⁻²⁻⁷⁻¹³⁾

Frittura di pesce* 19€ ⁽³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁴⁾

I numeri accanto a ciascun piatto indicano la presenza di allergeni, secondo quanto previsto dal Regolamento UE 1169/2011.

I piatti contrassegnati con asterisco (*) contengono prodotti surgelati che sono stati scongelati osservando le più accurate procedure per lasciarne inalterate le proprietà organolettiche

COPERTO E SERVIZIO INCLUSI

SERVIZIO TORTA 1€ A PERSONA