

LE NOSTRE BRUSCHETTE

(4/5 BRUSCETTE A PORZIONE)

- 1.AL DATTERINO** €. 7,00
Pomodorino datterino, basilico, olio EVO, sale
- 2.AL LARDO**..... €. 8,00
Lardo aromatizzato alle erbe, scaglie di pecorino toscano riserva, miele di ape nera sicula, granella di noci
- 3.AL PISTACCHIO** €. 8,00
Pesto di pistacchio, pomodorino semidry, grattugiata di mandorle
- 4.AL SALMONE** €.10,00
Salmone affumicato, stracciatella di bufala ragusana, rucola, pepe rosa macinato, caviale di salmone
- 5.BURRO E ACCIUGA** €. 9,00
Burro Beppino Ocelli, acciuga del Mar Cantabrico, zeste di limone

LE NOSTRE SELEZIONI E I PIATTI UNICI

- 1.SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI** (a persona)..... €. 15,00
Vassoio con almeno 7 salumi, cotti e crudi, e di 7 formaggi, freschi e stagionati, accompagnati da miele di ape nera sicula (presidio Slowfood) e da confetture, serviti con pane di diverse tipologie
- 2.SELEZIONE DI SALUMI** (a persona) €. 14,00
Vassoio di almeno 10 salumi cotti e crudi serviti con pane di diverse tipologie
- 3.SELEZIONE DI FORMAGGI** (a persona)..... €. 14,00
Vassoio di almeno 10 formaggi, freschi e stagionati, accompagnati da miele di ape nera sicula (presidio Slowfood) e da confetture, serviti con pane di diverse tipologie
- 4.SELEZIONE DI AFFUMICATI E SPECIALITA' DI MARE** (a persona) €. 17,00
Vassoio con salmone, tonno e pesce spada affumicato, crostino con bottarga di tonno e acciughe del mar cantabrico

- 5. LA CAPRESE** €. 12,00
Pomodoro datterino, burrata di bufala ragusana, basilico fresco, olio EVO, sale
- 6. IL CARPACCIO DI BLACK ANGUS**..... €. 14,00
Carpaccio di Black Angus marinato, mozzarella di bufala ragusana affumicata, rucola, noci, olio EVO
- 7. IL BUE AFFUMICATO**..... €. 14,00
Carpaccio di girello di bue affumicato, rucola, pomodorino datterino, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, olio EVO "Serafica" aromatizzato all'arancia

LE NOSTRE FOCACCE

(con focaccia bianca o focaccia integrale ai semi)

- 1. LA PORCHETTOSA** €. 9,00
Porchetta artigianale di maialino nero, mozzarella di bufala ragusana, pecorino toscano stagionato riserva, crema al tartufo nero, pomodorino semidry, olio EVO
- 2. LA SALMONE** €. 12,00
Salmone affumicato, stracciatella di bufala ragusana, zeste di limone, pepe rosa
- 3. LA MORTADELLA** €. 9,00
Mortadella artigianale al limone e pistacchio, stracciatella di bufala ragusana, pesto di pistacchio
- 4. LA COTTO DI BUFALA**..... €. 10,00
Prosciutto cotto di bufala "Il chiaramontano", crema al tartufo nero, mozzarella di bufala ragusana, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi
- 5. LA CRUDO DI PARMA**..... €. 9,00
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, stracciatella di bufala ragusana, rucola, miele di ape nera sicula
- 6. LA SCAPICOLLATA** €. 10,00
Scapicollata di Nepi, pecorino toscano "cacio di Caterina", mozzarella di bufala ragusana, olio EVO confettura di mandarino tardivo di Ciaculli
- 7. LA CAPOCOLLO** €. 10,00
Capocollo di Nepi, Castelmagno DOP, crema di olive nere, rucola, filamenti di peperoncino, olio EVO

- 8.LA FINOCCHIONA** €. 9,00
Salame artigianale tipo "finocchiona", pecorino toscano stagionato, crema al tartufo nero, olio EVO
- 9.LA TACCHINOSA** €. 8,00
Arrosto di tacchino alle erbe, crema di avocado e limone, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, rucola, olio EVO
- 10.LA LONZINO** €. 9,00
Lonza di maiale alle erbe, pecorino toscano stagionato "riserva del fondatore", rucola, olio EVO
Serafica aromatizzato all'arancia

I NOSTRI DOLCI D'AUTORE

BY  Natale Giunta

- 1.MOUSSE CIOCCOLATO E NOCCIOLA*** €. 6,50
Mousse di nocciola e cioccolato, copertura cioccolato e nocciole, biscotto gluten free
- 2.MOUSSE AL PISTACCHIO*** €. 6,50
Mousse al pistacchio con cuore di cioccolato fondente, glassa al pistacchio, bisquit gluten free
- 3.CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO** €. 6,50
Mousse al formaggio, crumble alle mandorle, frutti di bosco gelatinati
- 4.CASSATINA CONTEMPORANEA*** €. 6,50
Mousse alla ricotta fresca, bisquit alle mandorle, soffice pasta reale e decorazione di frutta candita

***SENZA GLUTINE**

BEVANDE

Coca Cola Classic (bottiglia da 33cl)	€. 2,50
Coca Cola Zero (bottiglia da 33cl)	€. 2,50
Aranciata Artigianale Tomarchio	€. 3,00
Limonata Artigianale Tomarchio	€. 3,00
Fever Tree – Tonic Water Premium	€. 3,50
Fever Tree – Ginger Beer - Zenzero	€. 3,50
Fever Tree – Fever Tree Mediterranean – Rosmarino e Timo Limone	€. 3,50
Schwepps Classic	€. 2,50
Schwepps Lemon	€. 2,50
San Bitter Bianco	€. 3,00
San Bitter Rosso	€. 3,00
Succo Skipper Zuegg (Ananas / Pera / Ace)	€. 2,00
Caffè	€. 1,30
Caffè al Pistacchio	€. 2,00
Cappuccino	€. 2,00
Birra Chinaschi ipa white 33 cl	€. 6,00
Birra Chinaschi iga sicilian grape ale 33 cl	€. 6,00
Birra Chinaschi small ipa sicilian small India pale ale 33 cl	€. 6,00
Birra Chinaschi small ipa sicilian small India pale ale 75 cl	€.12,50
Birra Chinaschi ipa white 75 cl	€.12,50
Birra Chinaschi iga sicilian grape ale 75 cl	€.12,50

Cocktail e Alcolici

Aperol Spritz	€. 7,00
Negroni	€. 8,00
Campari Liscio	€. 7,00
Campari Spritz	€. 8,00

Gin Tonic (serviti con tonica Fever Tree)

Tanqueray	€. 9,00
Piazza Bologna	€. 10,00
Ionico	€. 10,00
Nordes	€. 12,00
Roku	€. 12,00
Etna Gin	€. 11,00
Favignana Gin	€. 13,00
Portofino	€. 12,00

Alcolici

Amaro Unico	€. 5,00
Amaro Jefferson	€. 5,00
Amaro Amara	€. 5,00
Amaro Unicum	€. 5,00
Amaro alle erbe madonite	€. 5,00
Liquore OroMoro	€. 5,00
Lemoncello Millelumie	€. 5,00
Rum Diplomatico	€. 8,00
Grappa Mille e Una Notte - Donnafugata	€. 8,00
Grappa Ben Ryé - Donnafugata	€. 8,00
Grappa Marzadro bariccata in botte di whisky Laphroaig	€. 8,00

Grappa Marzadro bianca affinata in giara di terracotta.....	€. 8,00
Whisky Laphroaig 10 y.....	€. 8,00
Whisky Johnnie Walker Green Label 15 y	€. 8,00

Passiti, Malvasia e Marsala

Passito Ben Ryé - Donnafugata	€.10,00
Malvasia Capofaro Tasca d'Almerita	€. 8,00
Passito Feudi del Pisciotto.....	€. 8,00
Passito Su'Luci Su'Entu	€. 8,00
Passito Assuli.....	€. 8,00
Marsala Florio.....	€. 6,00