

## LE NOSTRE BRUSCHETTE

(4/5 BRUSCHETTE PER PIATTO)

- |                                                                                                                                                   |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>1.AL DATTERINO</b><br>Pomodorino datterino, basilico, olio EVO, sale<br>Allergeni: 1                                                           | €. 7,00 |
| <b>2.AL LARDO</b><br>Lardo aromatizzato, scaglie di pecorino toscano stagionato, miele di ape nera sicula, granella di noci<br>Allergeni: 1, 7, 8 | €. 8,00 |
| <b>3.AL PISTACCHIO</b><br>Pesto di pistacchio, pomodorino semi-dry, scaglie di mandorle<br>Allergeni: 1, 8                                        | €. 8,00 |
| <b>4.AL SALMONE</b><br>Salmone affumicato, stracciatella, rucola, uova di salmone, olio EVO<br>Allergeni: 1, 4, 7                                 | €.10,00 |
| <b>5.BURRO E ACCIUGA</b><br>Burro Beppino Ocelli, acciuga del Mar Cantabrico, zeste di limone<br>Allergeni: 1, 4, 7                               | €. 9,00 |

## LE NOSTRE SELEZIONI E I PIATTI UNICI

- |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>1.SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI</b><br>Vassoio con almeno 7 salumi, cotti e crudi, e di 7 formaggi, freschi e stagionati, accompagnati da miele di ape nera sicula (presidio Slowfood) o da confetture artigianali, serviti con cestino di pane.<br>Allergeni: 7, 8 | €. 16,00 a persona |
| <b>2.SELEZIONE DI SALUMI</b><br>Vassoio di almeno 10 salumi cotti e crudi serviti con cestino di pane.<br>Allergeni: 8                                                                                                                                                  | €. 16,00 a persona |
| <b>3.SELEZIONE DI FORMAGGI</b><br>Vassoio di almeno 10 formaggi, freschi e stagionati, accompagnati da miele di ape nera sicula (presidio Slowfood) o da confetture, serviti con cestino di pane.<br>Allergeni: 7, 8                                                    | €. 16,00 a persona |

- 4. SELEZIONE DI SALUMI IBERICI DI BELLOTA** €. 28,00 (piatto grande)  
Salumi spagnoli pregiati prodotti da maiali neri iberici alimentati solo a ghiande ed erbe. La composizione comprende Jamon Iberico PATA NEGRA stagionatura 40 mesi, Lomo, Chorizo e Salchichon, serviti con cestino di pane.  
Allergeni: -
- 5. SELEZIONE DI AFFUMICATI E SPECIALITA' DI MARE** €. 17,00 a persona  
Vassoio con salmone, tonno e pesce spada affumicato, crostino con bottarga di tonno e acciughe del Mar Cantabrico  
Allergeni: 1, 4
- 6. LA CAPRESE** €. 12,00  
Pomodoro datterino, mozzarella di bufala ragusana, basilico fresco, olio EVO, sale  
Allergeni: 7
- 7. IL CARPACCIO DI BLACK ANGUS** €. 15,00  
Carpaccio di Black Angus, mozzarella di bufala affumicata, rucola, noci, olio EVO  
Allergeni: 7, 8
- 8. IL BUE AFFUMICATO** €. 15,00  
Carpaccio di girello di bue affumicato, rucola, pomodorino, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, olio "Serafica" aromatizzato all'arancia  
Allergeni: -

## LE NOSTRE FOCACCE

- 1. LA PORCHETTOSA** €. 10,00  
Porchetta Morselli, mozzarella di bufala ragusana, pecorino toscano  
Stagionato, crema al tartufo, pomodorino semidry, olio EVO  
Allergeni: 1, 7
- 2. LA SALMONE** €. 12,00  
Salmone affumicato, stracciatella di bufala ragusana, zeste di limone, pepe rosa  
Allergeni: 1, 4, 7
- 3. LA MORTADELLA** €. 9,00  
Mortadella Morselli al limone e pistacchio, stracciatella di bufala ragusana, pesto di pistacchio  
Allergeni: 1, 7, 8
- 4. LA COTTO DI BUFALA** €. 10,00  
Prosciutto cotto di bufala "Il chiamontano", crema al tartufo nero, mozzarella di bufala ragusana, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi  
Allergeni: 1, 7

- 5.LA CRUDO DI PARMA** €. **10,00**  
Prosciutto crudo di Parma 30 mesi, stracciatella di bufala ragusana, rucola,  
miele di ape nera sicula  
Allergeni: 1, 7
- 6. LA SCAPICOLLATA** €. **10,00**  
Scapicollata di Nepi, cacio di Caterina "Il fiorino", mozzarella di bufala ragusana,  
olio evo, confettura di mandarino tardivo di Ciaculli  
Allergeni: 1, 7
- 7.LA CAPOCOLLO** €. **10,00**  
Capocollo di Nepi, Castelmagno DOP, crema di olive nere , rucola, filamenti di  
peperoncino, olio EVO  
Allergeni: 1
- 8.LA FINOCCHIONA** €. **10,00**  
Salame finocchiona Morselli, pecorino toscano stagionato, crema al tartufo, olio EVO  
Allergeni: 1, 7
- 9.LA TACCHINOSA** €. **9,00**  
Arrostato di tacchino alle erbe, crema di avocado e limone, scaglie di parmigiano  
reggiano 30 mesi, rucola, olio EVO  
Allergeni: 1

## 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  
Allergeni: 3, 7, 8
2. MOUSSE AL PISTACCHIO\* €. 6,50  
Mousse al pistacchio con cuore di cioccolato fondente, glassa al pistacchio, bisquit gluten free  
Allergeni: 3, 7, 8
3. CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO €. 6,50  
Mousse al formaggio, crumble alle mandorle, frutti di bosco gelatinati  
Allergeni: 1, 3, 7, 8
4. CASSATINA CONTEMPORANEA\* €. 6,50  
Mousse alla ricotta fresca, bisquit alle mandorle, soffice pasta reale e decorazione di frutta candita  
Allergeni: 3, 7, 12

\*SENZA GLUTINE

### ALLERGENI:

*Il Cliente e' pregato di comunicare al personale di sala la necessita' di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordine. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg.UE 1169/11.*

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni e' possibile consultare l'apposita documentazione che verra' fornita, a richiesta, dal personale di servizio.*

1 Cereali contnti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) 	8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei 	9 Sedano e prodotti a base de sedano 
3 Uova e prodotti a base di uova 	10 Senape e prodotti a base di senape 
4 Pesce e prodotti a base di pesce 	11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi 	12 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 
6 Soia e prodotti a base di soia 	13 Lupini e prodotti a base di lupini 
7 Latte e prodotti a base di latte 	14 Molluschi e prodotti a base di molluschi 

## BEVANDE

Coca Cola Classic (bottiglia da 33cl)	€. 3,00
Coca Cola Zero (bottiglia da 33cl)	€. 3,00
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	€. 3,50
San Bitter Rosso	€. 3,50
Succo Skipper Zuegg (Ananas / Pera / Ace)	€. 2,50
Caffè	€. 1,30
Caffè macchiato	€. 1,60
Caffè al Pistacchio	€. 2,50
Cappuccino	€. 2,20
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 ipa white 75 cl	€.12,50
Birra Chinaschi iga sicilian grape ale 75 cl	€.12,50

## Cocktail e Alcolici

Aperol Spritz	€. 8,00
Negroni	€. 8,00
Campari Liscio	€. 7,00
Campari Spritz	€. 9,00

## Gin Tonic (servito con tonica Fever Tree)

Tanqueray	€. 9,00
Piazza Bologni	€.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
Limoncello Millelumie	€. 5,00
Rum Diplomatico	€. 8,00
Grappa Marzadro bariccata	€. 7,00
Grappa Marzadro bianca affinata in anfora di terracotta	€. 7,00
Whisky Laphroaig 10 y	€. 8,00
Whisky Johnnie Walker Green Label 15 y	€. 8,00

## Vini da dessert e da meditazione

Passito Ben Ryé – Donnafugata	€.10,00
Passito Bukkuram Sole d'Agosto – Marco De Bartoli	€.10,00
Moscato dello Zucco – Cusumano	€. 8,00
Passito Su'Luci Su'Entu	€. 8,00
Passito Assuli	€. 8,00
Marsala Florio	€. 6,00