



LE PROPOSTE PRIMAVERILI DEL NOSTRO CHEF *THE CHEF'S SPRING PROPOSALS*

LUNEDI - MONDAY

Antipasto tipico siciliano €14,00

(Salame Sant'Angelo di Brolo, Formaggio Pepato allo zafferano, Provolà, Olive e carciofi sott'olio)

Typical Sicilian Antipasto

(Sant'Angelo of Brolo salami, Peppered and Saffron Pecorino cheese, Provolà cheese, olives and artichoke hearts in olive oil)

Minestra Primavera (cuori di carciofi, piselli e fave) €14,00

Spring Soup(artichoke hearts, fresh peas and broad beans)

Scaloppina di vitella con punte di asparagi €22,00

Sautéed Veal escalope with asparagus tips

MARTEDI - TUESDAY

Insalata di cavolo Trunzo con filetti di acciughe €14,00

Salad of cabbage kohlrabi with anchovy fillets

Paccheri con cuore di carciofo, speck e mentuccia €15,00

Paccheri pasta with artichoke hearts, speck and mint

Cotoletta di vitella alla Milanese con insalata di pomodoro alla Catanese €19,00

Veal cutlet served with tomato, red onion and salty ricotta cheese salad

MERCOLEDI – WEDNESDAY

Frittatina con punte di asparagi selvatici €18,00

Wild asparagus tips omelette

Pasta con le sarde alla Palermitana €15,00
Pasta with local fresh sardines Palermo style

*Tonno locale scottato al sesamo su letto di julienne di radicchio €20,00
Local tuna fish seared with sesame on a bed of fresh radish julienne

I prodotti segnalati con (*) sono congelati in mancanza di reperibilità del fresco

GIOVEDÌ – THURSDAY

Pepata di cozze o zuppa di cozze locali al pomodoro €14,00
Peppered mussels or local mussel soup with tomato

Risotto con punte di asparagi selvatici e lime €18,00
Risotto with wild asparagus tips and lime sauce

Straccetti di manzo saltati su crema di piselli €19,00
Sautéed beef strips on peas cream

VENERDI - FRIDAY

Sarde a Beccafico alla Catanese con battuta di pomodoro fresco, aglio e basilico €15,00
Breaded stuffed Sardines “Beccafico” served with fresh tomato, garlic and basil salad

Linguine con bottarga di mugnone €20,00
Linguine pasta with mullet bottarga sauce

Trancio di pesce spada alla palermitana €20,00
Breaded sword fish steak Palermo-style

SABATO – SATURDAY

Tonno e pesce spada affumicati su letto misticanze €18,00
Smoked tuna and sword fish on salad greens

Linguine ai piselli e straccetti di calamari* €16,00
Linguine with peas and squid strips sauce

Spiedino di alici locali alla griglia €16,00
Skewer of grilled local anchovies

DOMENICA – SUNDAY

Caponata di verdure alla Siciliana €14,00
Vegetable Caponata Sicilian Style

Tagliatelle al Tartufo nero di Norcia €24,00
Tagliatelle with Norcia black truffle sauce

Costolette di agnello scottate al rosmarino €22,00

Rosmary

lamb chops on the grill

I prezzi sopraindicati sono inclusi di servizio e Iva 10%
The above mentioned prices are inclusive of service charge and 10% VAT

