



## **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, Provola, Olive e carciofi sott'olio)

*Typical Sicilian Antipasto*

*(Sant'Angelo of Brolo salami, Peppered and Saffron Pecorino cheese, Provola 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  
*Sauteed beef strips on peas cream*

### **VENERDÌ - 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 muggine €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 mistricanze €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  
*lamb chops on the grill*

*Rosmary*

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

