

Antipasti

L'arancinetta in salsa

e 12,00

Matarocco e friscina

(diagramma del vitello)

e 13,00

"Melanzana e"

(melanzana cotta al forno con ripieno di pinoli uva passa mollica e prezzemolo e salsa di peperoni)

e 12,00

Frittata soffice, verdure e spuma di baccalà

e 14,00

Tartara di vitello e salsa Chiara

e 14,00

I primi

Ravioli d'estate

(pomodorino, formaggio spalmabile locale e polvere di carrubba)

e 16,00

Tagliolini al tartufo di Palazzolo con uovo poche

e 18,00

Maccheroni, bottarga e carota

e 16,00

Risotto trota e liquirizia

e 15,00

Gnocco, verdura, olive e salsiccia secca di Palazzolo

e 15,00

Secondi

Agnello barbeque , ortaggi e fonduta di Ragusano e 17,00

Tantistrati di manzo con salsa di ortaggi di stagioni e 17,00

Coniglio stemperato e 17,00

Il "Maialino nero" con crema di pistacchio e cavolo cappuccio e 16,00



Vitello stracotto e 18,00

Salsiccia 3.0  e 17,00

Baccalà, spezie e cipolla rossa e 19,00

Trota del manghisi alle erbe  16,00

Formaggi

Cacio ragusano d.o.p.  - *Tumazzo primo sale* - *Piacentino Ennese*  *Tuma*
persa Palermitana - *Pecorino Siciliano fresco* *E stagionato*

Caprini girgentani  - *Maiorchino* - *Vastedda del Belice*

Fiore sicano - *Provola dei Nebrodi*  (in base alla disponibilità) e 14,00

Dolci

Crema cotta alla carruba 2

e 6,00

Frolla al cioccolato caldo e gelato

e 6,00

Semifreddo di ricotta olio e tartufo

e 6,00

Pezzo duro

e 6,00