

GLI ANTIPASTI – STARTERS

Sarde alla "Beccafico"

Con caponata alla siciliana

"Beccafico" Sardines

With sicilian caponata



PESCE



GLUTINE



FRUTTA A CUSCIO



16

Carpaccio di salmone affumicato

Con ananas e miele

Salmon carpaccio

With pineapple and honey



PESCE

18

Carpaccio di bresaola

Con rucola, pomodorini e scaglie di grana

Bresaola Carpaccio

With rocket salad, cherry tomato, flakes of parmesan



LATTICINI

16

Caprese di Bufala

Buffalo mozzarella in Caprese Salad



LATTICINI

16

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Linguine alle vongole



22

Linguine with clams

Casarecce alla Norma

With tomato sauce, fried eggplant and ricotta cheese



18

Zuppa del giorno



16

Soup of the day

Orecchiette ai broccoletti e acciughe

con mollica tostata

Orecchiette with broccoli and anchovies

with toasted breadcrumbs



16

SECONDI PIATTI – SECOND COURSES

Spada* ai ferri con insalata mista

Grilled swordfish* with mix salad



22

Involtini di pesce spada* alla siciliana

Swordfish* rolls "sicilian style"



18

Rib eye Argentina

Con patate al forno

Rib eye Argentina

With backed potatoes



24

Panata di pollo alla palermitana

Con insalata mista

Palermitan chicken cutlet

With mix salad

25

LE PINZE

Margherita

Tomato sauce, mozzarella



14

Oro Verde

*Crema di pistacchio, pomodorini, burrata e scaglie di grana
pistachio cream, cherry tomato, burrata, parmesan flakes*



16

Catanese

Tuma, cipolla caramellata, olive e tonno

Tuma, sweet onion, olive and tuna



16

Al Salmone

*Salmone affumicato, burrata, cipolla caramellata, polvere di pistacchio
Smoked salmon, burrata, sweet onion, pistachio powder*



18

SANDWICH

Salmon Sandwich

*Salmone affumicato, burrata, cipolla caramellata, polvere di pistacchio
Smoked salmon, burrata, sweet onion, pistachio powder*



18

Club Sandwich

*Petto di pollo, uovo fritto, bacon, lattuga, pomodoro, maionese
Chicken breast, fried eggs, bacon, green salad, tomato, mayonnaise*



18

Classico

*Pomodoro, mozzarella, basilico
Tomato, mozzarella, basil*



16

* i prodotti contrassegnati possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004.

ALLERGENI – ALLERGENS

Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

Crostacei e derivati sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

Uova e derivati, tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme

Pesce e derivati, inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

Arachidi e derivati: creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

Soia e derivati: latte, tofu, spaghetti, etc.

Latte e derivati: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie.

Frutta a guscio e derivati: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

Sedano e derivati presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

Senape e derivati si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

Semi di sesamo e derivati: oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

Lupino e derivati presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

Molluschi e derivati: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola

Gluten: cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybrids and derivatives

Crustaceans and their derivatives, both marine and freshwater: shrimps, prawns, lobsters, crabs, hermit crabs and the like

Eggs and derivatives, all products composed with eggs, even in small part. Among the most common: mayonnaise, omelette, emulsifiers, egg pasta, biscuits and pies, ice cream and creams

Fish and derivatives, including by-products, that is, all food products consisting of fish, even if in small percentages

Peanuts and derivatives: creams and condiments in which there is even in small doses

Soy and derivatives: milk, tofu, spaghetti, etc.

Milk and dairy products: yogurt, biscuits and cakes, ice cream and various creams.

Nuts and derivatives: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans and Brazil and Queensland, pistachios

Celery and derivatives present in pieces but also in preparations for vegetable soups, sauces and concentrates

Mustard and derivatives can be found in sauces and condiments, especially mustard

Sesame seeds and derivatives: in addition to whole seeds used for bread, we can find traces in some types of flours

Sulphur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂ used as preservatives, we can find them in: canned fish products, pickled, pickled and pickled foods, jams, vinegar, in dried mushrooms and soft drinks and juices

Lupin and derivatives now present in many vegan foods, in the form of roasts, salamis, flours and the like that have as their basis this legume, rich in protein

Molluscs and derivatives: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolari, Garagolo, lumachino, mussel, murice, oyster, patella, sea truffle, tellina and clam