

TAPAS

	euro
* POMODORI VERDI FRITTI, STRACCIATELLA & BASILICO <i>stracciatella di bufala ragusana, pomodori verdi fritti, zest di limone verdello e basilico su pane croccante</i>	6
* BURRO & ACCIUGHE <i>pane croccante, burro francese dolce montato e acciughe di Sciacca</i>	7
* FICU, FICHI & CRUDO NERO DEI NEBRODI <i>caprino girgentano cagliato con latte di foglia di fico, prosciutto crudo di nero dei Nebrodi, fichi freschi su pane croccante</i>	8
* SALMONE, GUACAMOLE & LIME <i>salmone norvegese affumicato al legno di ciliegio, crema di avocado al coriandolo e lime semi di girasole, uova di salmone su pane croccante</i>	6
* 'NDUJA, BURRATA & PEPERONE CRUSCO <i>'nduja dell'Etna con burrata di bufala ragusana e peperone crusco su pane croccante</i>	6
* OSTRICHE CROCCANTI <i>ostriche pastellate croccanti (2 pz) servite con mayo al chili</i>	11
* OFFRITTO <i>cubi di Provola delle Madonie panati e fondenti</i>	5
* CROCHETAS <i>crochette di latte e prosciutto crudo dei Nebrodi</i>	5
* CROCCHETTE DI BACCALÀ <i>baccalà islandese mantecato, panato e croccante con composta agrodolce di peperone, miele di zagara e sedano</i>	8
* ALICI CROCCANTI <i>alici croccanti al mais servite con mayo all'arancia e olive nere</i>	9
* AGNELLO, MENTA & CAPRINO <i>spalla di agnello fondente con menta e limone, fonduta di caprino girgentano, salsa al chili, caramello di aceto e miele su tacos di mais</i>	8
* SEITAN, GUACAMOLE & CURRY <i>straccetti di seitan speziato e piastrato, guacamole al coriandolo fresco, pomodoro e salsa al curry su tacos di mais</i>	8
* PANNELLE RICCI & GAMBERI <i>gamberi crudi, lime, ricci di mare e panelle in panino soffice</i>	12
* OFF BURGER <i>fassona piemontese cruda con uovo di quaglia fritto, mayo ai capperi in panino soffice servito con stik di patate fritte</i>	12
* PASTRAMI <i>il classico panino newyorkese con punta di petto di manzo speziata e affumicata, mayo al wasabi e coriandolo, senape in grani, cetrioli agrodolci artigianali e cavolo rosso in pane al grano arso</i>	12

PIATTI

	euro
* DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE <i>le migliori ostriche francesi servite con abbinamenti e contrasti in base alla stagionalità</i>	18
* CEVICHE, MEZCAL & MELAVERDE <i>ceviche di pesce in infusione di mezcal e botaniche del mediterraneo, lime, coriandolo, mela verde, cipolla marinata</i>	15
* RICCIOLA, CUCUNCI & POMODORINO CONFIT <i>sashimi di ricciola con cucunci di Salina, pomodorino confit, olive nere, basilico e zest di limone verdello</i>	16
* AGUGLIA, SPINACI & PECORINO SICILIANO <i>trancio di aguglia scottato alla piastra, miscelanza di spinaci, pecorino siciliano e mayo allo zenzero</i>	15
* POLPO & PATATE <i>polpo fondente affumicato e piastrato, polvere di peperone crusco con crema di patate al burro</i>	12
* FASSONA, BOTTARGA & SALSA OLANDESE <i>battuta di vitello di fassona piemontese con bottarga di tonno, salsa olandese e foglie di capperi</i>	14
* MANZO TONNATO <i>lombatello scottato alla piastra, salsa tonnata all'ancienne e la sua demiglace</i>	15
* CAVALLO, POMODORO & RICOTTA SALATA <i>filetto di cavallo scottato alla piastra con pomodoro, origano siciliano, cipolla marinata in aceto di miele di rosmarino e ricotta salata</i>	15
* COUS COUS, AGNELLO & CUMINO <i>il tradizionale piatto del Nord Africa con spalla di agnello fondente, granelli di semola di frumento cotto al vapore, menta, limone e cumino</i>	14
* CHORBA <i>zuppetta speziata del Maghreb con grano spezzato, cozze, vongole e coriandolo fresco</i>	14
* MAIALE, VONGOLE & ZAFFERANO <i>pancia di maiale fondente con vongole e zafferano, con sugo d'arrosto</i>	15
* PARMIGIANA <i>cubo di melanzana fritto con emulsione di estratto di pomodoro siciliano, uovo di fattoria in camicia, ricotta salata affumicata e basilico</i>	10
* CIPOLLOTTO & RICCI <i>cipollotto al carbone, ricci di mare, fondo bruno e limone</i>	12
* BURRATA, ALACCE & CIPOLLA DI GIARRATANA <i>insalata tiepida di cipolla di giarratana cotta in forno a legna con filetti di alacce di Lampedusa, burrata di bufala ragusana, olive nere, colatura di alici e caramello di peperone affumicato</i>	10

DOLCI

euro

- * CANNOLO & CANNELLA 5
classica cialda fritta croccante ripiena di crema dolce di ricotta di bufala, zest di limone e cannella
- * CATALANA, PESCA & MENTA 6
cestino di frolla alla mandorla, crema catalana, pesca marinata al limone e menta fresca
- * COPPA BIANCA 6
gelato al cioccolato affumicato, panna montata alla vaniglia del Madagascar, polvere di caffè e nocciole dei Nebrodi
- * TIRAMI-OFF 6
soffice al cacao, crema di mascarpone al caffè con fave di cacao
- * CIOCCOLATO BIANCO, AMARETTO & CILIEGIE 6
gelato al cioccolato bianco, sablé all'amaretto e ciliegie al Vermut e spezie

* *i piatti contrassegnati con l'asterisco (tutti) in base alla disponibilità del mercato e alla stagionalità, potrebbero contenere prodotti abbattuti e conservati a bassa temperatura o surgelati all'origine*

tutto il pesce fresco destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo viene sottoposto ad abbattimento termico (-25°) e conservato a bassa temperatura come previsto dal vigente regolamento CE 853/2004



LISTA ALLERGENI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze".

- A. cereali contenenti glutine o prodotti derivati
- B. uova e prodotti a base di uova
- C. pesce e prodotti a base di pesce
- D. latte e prodotti a base di latte
- E. crostacei e prodotti a base di crostacei
- F. molluschi e prodotti a base di molluschi
- G. frutta a guscio e i loro prodotti
- H. arachidi e prodotti a base di arachidi
- I. soia e prodotti a base di soia
- J. lupini e prodotti a base di lupini
- K. semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- L. sedano e prodotti a base di sedano
- M. senape e prodotti a base di senape
- N. anidride solforosa e solfiti
in concentrazioni superiori a 10 mg/kg

| *Abbiamo creato un menu per soddisfare tutti, per questo vi chiediamo gentilmente di non chiedere variazioni o modifiche ai piatti.*

| *Se avete qualche intolleranza o allergia vi preghiamo di segnalarcelo per tempo. Sarà nostra cura trovare una soluzione per garantirvi un buon assaggio.*