# Antipasti

Parmigiana di melanzane 9
*melanzane fritte, salsa di pomodoro, mozzarella, basilico*

Sarde fritte e pecorino 10
*sarde pastellate, misticanza, pecorino romano, pepe*

Baccalà* fritto su patata mantecata e finocchi croccanti 12
*baccalà* in pastella, patata, burro, olive taggiasche,sale pepe*

Piovra* con patate, olive taggiasche, pomodorini 12

Tartare di gamberi rossi* di Mazara del Vallo, 14
passion fruit, avocado su crosta di pane
*gambero rosso*, avocado, passion fruit, sale pepe*

Tartare di fassona piemontese, foie gras , finocchi croccanti 14
*carne di fassona, fois gras, finocchi, sale pepe*

# Poke

Riso basmati allo zafferano, fettine di vitello arrosto, 14
gremolada, salsa tonnata, cappero, polenta croccante

Riso rosso integrale, gamberi* Mazzara del Vallo, 14
pesto di pomodori secchi, capperi croccanti, bufala,
basilico, zest di limone

Componi il tuo POKE 14
riso | verdure | salsa | spada* | polpette | pollo | piovra*

# Secondi

Polpette al pomodoro 12
*carne di manzo, uova, parmigiano, prezzemolo,*
*pane, latte, sugo di pomodoro*

Polpette di pesce croccanti 12
*Pescato del giorno, uova, pane, latte,*
*prezzemolo, sale pepe*

Polpette di verdure di stagione 12
*Verdure di stagione, grana, uova, pan grattato,*
*prezzemolo, sale pepe*

Moscardini al pomodoro 16
*Moscardini*, pomodori pelati, cipolla, sedano, carote*

Salmone al vapore con verdure 16
*trancio di salmone fresco, olio ex, sale e pepe*

Tagliata di Tonno* 18
*tonno fresco*, purea di passion fruit, olio ex,*
*sale pepe, verdure*

Piovra* alla piastra con purea di patate e cime di rapa 18
*piovra in doppia cottura, patate, burro, sale pepe,*
*cime di rapa, aglio, olio ex, peperoncino*

Arrosto di vitello con patate 18
*carne di vitello, patate, aromi, sale e pepe*

Brasato con polenta croccante 20
*carne di manzo, burro, concentrato di pomodoro, sedano,*
*carote, cipolle, aglio, vino rosso, olio ex, polenta gialla fritta*

Ossobuco con Risotto alla milanese al salto 24
*carne di vitello, sedano, carote, cipolla, burro, aromi,*
*farina, concentrato di pomodoro, riso carnaroli cascina Noè,*
*zafferano, vino bianco, grana, brodo vegetale*

# Primi

Arancini di riso con ossobuco e la sua salsa 10
*riso carnaroli, zafferano, burro, grana, carne di vitello, sedano, carote, cipolla*

Cannelloni di magro 10
*pasta garofano di gragnano igp, verdure, crema di besciamella, parmigiano*

Lasagna al doppio ragù 12
*alta –ricca –ricordo della nonna, ragù di carne, besciamella, parmigiano, sfoglia fresca*

Paccheri, ragù di vitello ( Genovese ) 14
*carne di vitello, sedano, carote, molta cipolla, brodo di carne*

Rigatone al ragù di pesce 14
*Pasta di Gragnano IGP, pescato del giorno, sedano, carote, scalogno, aglione toscano, vino bianco, sale pepe*

Spaghettoni al ragù di verdure 14
*Pasta di Gragnano IGP, verdure di stagione, aglio, olio ex, sale e pepe*

Sughi mono porzione 7
*I nostri sughi li puoi acquistare sotto vuoto e gustarli a casa*

# Panini

Pesce Spada, erba cipollina, cipolla caramellata, misticanza, senape, zucchine grigliate 12

Piovra grigliata, bacon croccante, bufala, misticanza 12

Arrosto di vitello, pomodoro, misticanza, senape 12

* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

# Contorni

Patate Mascotte 5
*Doppia cottura , lessate e fritte*

Puntarelle e acciughe 5
*Puntarelle croccanti, acciughe sott'olio, sale e pepe*

Spadellata di verdure di stagione 6
*Verdure , olio ex, sale olio, aglio*

Patata mantecata, burro, olive taggiasche 6

Insalata mista 6

Verdure al vapore – Cavolfiori – Broccoli 6
*Condite come vuoi tu*

Verdure Stufate – Biete – Cime di rapa piccanti 6
*aglio, olio ex, peperoncino, verdure di stagione*

# Dolci

Tiramisù tradizionale 5

Torta dello chef 5

Panna cotta al basilico e gelèe di fragola 6

Tortino al cioccolato con cuore caldo 6

Sporcamuso 6

# Bevande

Acqua Naturale o Frizzante 50 cl 1,5

Bibita 2,5

Birra 33 cl 4

Birra 66 cl 5