



STUZZICHINI

Panelle palermitane fritte	€ 5
<i>frittelle di farina di ceci dorate in olio, servite calde con limone di Sicilia</i>	
Cazzilli palermitani	€ 5
<i>crocchette di patate aromatizzate al prezzemolo, fritte e croccanti</i>	
Tuma fritta	€ 6
<i>cubetti di tuma fresca impanati e fritti, serviti caldi</i>	
Tris di fritti	€ 11
<i>selezione completa: panelle, cazzilli e tuma fritta — per condividere</i>	

ANTIPASTI

Tartare di magatello condita classica — uovo di quaglia	€ 16
<i>magatello di manzo battuto al coltello, condimento classico con senape, capperi, cipolla rossa, acciughetta, Worcestershire sauce, uovo di quaglia, crostino di pane casereccio tostato</i>	
Rivisitazione dell'uovo 'ruttu' a l'acqua	€ 12
<i>uovo in camicia in brodo, pane casereccio tostato, scaglie di pecorino pepato — omaggio alla tradizione siciliana</i>	
Tortino caldo di zucchini — crema di ricotta al forno e menta	€ 13
<i>tortino morbido di zucchine di stagione, su crema di ricotta infornata, mentuccia selvatica, olio EVO</i>	
Burrata pugliese — albicocche di stagione e avocado	€ 14
<i>burrata fresca di bufala, albicocche di stagione a fettine, avocado, granella di pistacchio, miele di zagara, riduzione di aceto balsamico invecchiato</i>	

Coperto € 3,00 a persona

Si prega di comunicare eventuali allergie e intolleranze. La direzione non si assume responsabilità.



PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù bianco di maialino nero dei Nebrodi

€ 15

pasta fresca all'uovo trafilata al bronzo, ragù lento di maialino nero, vino bianco, rosmarino e timo, piacentino ennese grattugiato al momento

Paccheri con fave fresche, ricotta infornata, limone e mandorle

€ 15

paccheri, fave fresche sbucciate a mano, crema di ricotta infornata, scorza di limone di Sicilia, scaglie di mandorle tostate, menta

Gnocco sardo fresco con i tenerumi

€ 13

gnocco sardo fresco, brodo di tenerumi, pomodoro fresco, aglio e basilico, scaglie di pepato vecchio stagionato — omaggio alla ricetta palermitana

Raviolaccio farcito — fuori Norma

€ 16

raviolone gigante di pasta fresca all'uovo, ripieno di crema di melanzana alla brace, su salsa di datterino, chips di melanzana frita, emulsione di basilico e crema di ricotta salata

SECONDI PIATTI

Filetto di maialino nero dei Nebrodi alle mandorle

€ 17

filetto saltato in padella, crosta croccante di mandorle tostate, biette di campo saltate all'aglio e olio

Costoletta di agnello delle Madonie in crosta di pistacchio

€ 23

costoletta marinata alla senape di Digione, crosta croccante di pistacchio di Bronte DOP, patate al forno speziate

Fagottino di lacerto farcito

€ 17

involtino di lacerto di vitello legato e cotto lentamente, funghi freschi trifolati all'aglio e prezzemolo

Coperto € 3,00 a persona

Si prega di comunicare eventuali allergie e intolleranze. La direzione non si assume responsabilità.



DOLCI & FINE PASTO

Cheesecake ai frutti di bosco

€ 6

base croccante di biscotto al burro, crema morbida di formaggio fresco, frutti di bosco

Tiramisù alla siciliana — caffè di Ortigia

€ 6

savoardi inzuppati al caffè arabica, crema di mascarpone, cacao amaro

Coperto € 3,00 a persona

Si prega di comunicare eventuali allergie e intolleranze. La direzione non si assume responsabilità.