

IL NOSTRO MENU

ANTIPASTI

CAPONATA DI MELANZANE 12.5

MELANZANE, POMODORO, SEDANO, CAPPERI E OLIVE

CAPONATA DI PESCE 15

CAPONATA DI MELANZANE ARRICCHITA CON PESCE FRESCO

STREET FOOD PALERMITANO 8

PANELLE DI CECI E CROCCHÈ DI PATATE

MACCO DI FAVE 13.5

PURÈ DI FAVE SECCHIE GUARNITO CON RICOTTA E CROSTINI

CARPACCIO DI RICCIOLA 16.5

MARINATA AGLI AGRUMI DI SICILIA

PRIMI

LINGUINA CON RAGU' DI OMBRINA 19

RAGÙ BIANCO DI OMBRINA, OLIO AL PREZZEMOLO E MANDORLE

BUSIATA AGLI AGRUMI 18

CREMOSO PESTO DI ARANCE, LIMONI, MANDORLE E BASILICO GUARNITO CON GAMBERO ROSA

BUSIATA ALLA SICILIANA 14.5

CORPOSO PESTO DI CAPPERI, POMODORI SECCHI E OLIVE

RIGATONE CON RAGU' DI SALSICCIA 16

RAGÙ INTENSO DI SALSICCIA AI SEMI DI FINOCCHIO E FONDUTA DI PECORINO SICILIANO DOP

SECONDI

ARROSTO PANATO 19

BISTECCA DI VITELLONE PANATA ALLA PALERMITANA

OMBRINA IN GUAZZETTO 22

FILETTO DI OMBRINA CON POMODORINI, PATATE, OLIVE E CAPPERI

INVOLTINI DI PESCE SPADA 20

PESCE SPADA RIPIENO ALLA SICILIANA CON MOLLIKA DI PANE, POMODORO, UVETTA E PINOLI

TONNO LEGGERMENTE SCOTTATO 24

SERVITO CON SALSA AL PASSITO DI PANTELLERIA E VERDURINE DI STAGIONE

IL GAMBERO ROSSO DI MAZARA

ANTIPASTI

IL PURO 22

SERVITO CRUDO, CONDITO CON OLIO EVO E SUCCO DI LIMONE

IL FRITTO 15

CROCCANTE ARANCINA DI RISO, CUORE MORBIDO AL GAMBERO ROSSO

PRIMI

L'ICONICO 29

MINESTRA DI SPAGHETTI SPEZZATI IN BRODO DI GAMBERO ROSSO

IL CREMOSO 26

LINGUINE AL GAMBERO ROSSO MANTECATE CON MANDORLE E PISTACCHI DI SICILIA

SECONDI

IL GRATINATO 28

GAMBERI ROSSI IN CROSTA CROCCANTE DI PISTACCHIO

IL GRIGLIATO 35

GAMBERONI ALLA GRIGLIA, SERVITI CON FRESCA INSALATINA DI FINOCCHI, ARANCE E OLIVE

I DOLCI

CANNOLO SICILIANO 8

FARCITO AL MOMENTO CON RICOTTA DI PECORA

CASSATA SICILIANA 9

PAN DI SPAGNA, RICOTTA DI PECORA, GOCCE DI CIOCCOLATO, PASTA REALE E CANDITI

CASSATA AL FORNO 8

PASTA FROLLA, RICOTTA DI PECORA, GOCCE DI CIOCCOLATO, CANNELLA E ZUCCHERO A VELO

PARFAIT DI MANDORLE 7.5

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE SICILIANE, SALSA AL CIOCCOLATO E CROCCANTE DI MANDORLE

GELO DI FRUTTA DI STAGIONE 7

DESSERT TRADIZIONALE SICILIANO A BASE DI FRUTTA FRESCA

GELATI FATTI IN CASA 6

GUSTI IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ

IL NOSTRO CAFÉ GOURMAND 12

TRE ASSAGGI DI DOLCI SCELTI DALLO CHEF ACCOMPAGNATI DA UN CAFFÈ ESPRESSO



PRENOTA IL TUO TAVOLO AL N° 352 0335915 O INQUADRA IL QR CODE