

MENU



ANTIPASTO

CAPPUCETTI FRITTI

CAPRESE RUSTICA

Mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo e foglie di basilico

FRITTI NI

(Arancinette, panelle, crochè di patate, anelli di cipolla)

PRIMO

LINGUINE

Al nero di seppia

RISOTTO ALL'ORTOLANA

Con melanzane, pisellini, zucchinette genovesi, con o senza ricotta salata

SECONDO

POLPETTE DI VITELLO

Con cuore filante al primo sale

FILETTO DI TONNO

Scottato con cipolla in agrodolce

FRUTTA DI STAGIONE

O

DESSERT

Per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

-30 p.p pranzi/cene: antipasto, primo, secondo, dolce o frutta, un calice di vino e acqua.

-25 p.p pranzi/cene: antipasto, primo o secondo, dolce o frutta, un calice di vino e acqua

-18 p.p pranzo per i bambini la domenica.

BIBITE



COCA COLA-FANTA-CHINOTTO-TONICA

€2,00

ANALCOLICO

€2,50

BIRRA MENABREA

€3,50

BIRRA MESSINA

€3,00

BIRRA MORETTI

€2,50

APERITIVO ALCOLICO-AMARO

€4,00

SUCCO POMODORO

€3,00

VINI

BIANCHI

LEONE REGALEALI

€19,00

GRILLO CAVALLO DELLE FATE

€20,00

TRAMIN GEWURZTRAMINER

€22,00

HOFSTATTER PINOT GRIGIO

€20,00

BIANCO DI NERA CANTINA MILAZZO

€20,00

SOULO' SAVIGNON DI SALAPARUTA

€18,00

ROSSI

SALLIER DE LA TOUR NERO D'AVOLA

€12,50

SALLIER DE LA TOUR SYRAH

€12,50

PETRALAVA ETNA ROSSO

€18,00

SYRAH DUCA DI SALAPARUTA

€18,00