

...Dove cibo e arte
si fondono in un insieme di sapori e di colori,
di ieri e di oggi e dove gusto, vista, olfatto
Vi avvolgeranno in una esperienza alternativa...
degustando prodotti fatti tutti da noi:
pane, focaccia, farinata, pasta fresca e ripiena
e tanto altro...

Si avvisano i gentili clienti che gli ingredienti allergenici contenuti nei piatti a menù sono segnalati come richiesto per legge, NEL CASO DI ALLERGIE GRAVI, SI RICHIEDE UNA SEGNALAZIONE SPECIFICA ALLO STAFF PRIMA DELL'ORDINAZIONE IN MODO DA EVITARE EVENTUALI CONTAMINAZIONI.

TABELLA ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine: grano, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - **3.** Uova e prodotti a base di uova - **4.** Pesce e prodotti a base di pesce - **5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi - **6.** Soia e prodotti a base di soia - **7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - **8.** Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti - **9.** Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape - **11.** Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo - **12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 1 0 mg/Lt in termini di SO - **13.** Lupini e prodotti a base di lupini - **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi. **Alcuni allergeni possono essere presenti nelle preparazioni alimentari, chiedere al personale il libro degli ingredienti.**

* in mancanza di prodotto fresco, verrà servito congelato di pari qualità

Servizio al tavolo € 2,00

Antipasti

Matambre Arrollado Argentino fatto da noi ^(9,3)

.....Carne di manzo cucinata all'argentina con salsa chimichurri 16,00

Guazzetto di pesce* ^(2,4).....Gamberi, cozze, vongole, totani, calamari, pomodoro 18,00

Toma di mucca al forno con miele e noci ^(7,8)..... 14,00

Cima Genovese e salsa verde fatte da noi ^(3,7,8,9)..... 17,00

Tagliere sfizioso della casa ^(1,3,4,7,8).....con salumi, panissa frita, verdure ripiene, tortini e altro... 20,00

Primi Piatti

Ravioli di carne* e erbette fatti in casa ^(1,3,7)..... 20,00

Ravioli di pesce fresco* fatti in casa con burro, maggiorana e pomodori confit ^(1,2,3,4,7)..... 22,00

Mandilli de Sea con pesto, fagiolini e patate fatti in casa ^(1,7,8)..... 19,00

Spaghetti alle vongole veraci e pesto di pistacchio di Bronte ^(1,7,8,14)..... 22,00

Paccheri con vongole veraci ^(1,14)..... 20,00

Secondi Piatti

Fritto misto di pescato* ^(1,2,4)..... con calamari, gamberi, acciughe, paranza 20,00

Calamari spadellati con verdure di stagione* ⁽⁴⁾..... 21,00

Filetto di orata al forno con verdure di stagione* ⁽⁴⁾..... 22,00

Fajtas di gamberi o pollo ^(1,2) code di gambero o strisce di pollo con cipolle, peperoni, tortillas, salsa guacamole e tacos 20,00

Chili con carne* ⁽⁹⁾..... spezzatino di carne di manzo e maiale con fagioli neri e peperoni 20,00

Chili vegetariano* ⁽⁹⁾..... fagioli messicani e verdure 16,00

Maxi pinchos spiedone di carne mista (circa 1kg - per 2 persone) con contorno di fagioli neri 38,00

Tomahawk di Angus Irlandese (oltre 1kg - per 2 persone) al Kg 60,00

Picanha di Angus Argentino tagliata di carne 22,00

Medaglioni di Filetto di Angus al pistacchio di Bronte ^(7,8)..... (300 g. circa) 30,00

La Carne Particolare.... secondo gli arrivi: canguro, bisonte, zebra, renna - a porzione da 25,00 a 35,00

Contorni

Patate o Verdure o Fagioli neri messicani € 7,00

Dolci fatti in casa ^(1,3,7,8) € 8,00

tiramisù classico o al pistacchio / panna cotta / bonet / torta al cioccolato / torta nocciole e zabaglione
creme caramel / meringata / semifreddo al Baileys

Formaggi misti

con marmellate e miele € 18,00