

# BUSINESS LUNCH



## PIATTO DEL GIORNO

Lasciati raccontare dal personale la proposta di oggi!



## TAPAS SICILIANE

Gli immancabili piatti della tradizione.  
Consigliati come antipasto o come piatto da condividere!

<b>Macco di fave e cicorie</b> Crema di fave al mortaio, cicoria ripassata, paprika affumicata	8
<b>Tris di arancinetti alla norma</b> (1,7,14) Porzione da 3 pezzi di riso al pomodoro ripieno di melanzane, ricotta salata e basilico su riduzione di salsa di pomodoro Pachino	8
<b>Panelle Palermitane</b> Porzione da 5 pezzi di frittelle di farina di ceci e prezzemolo	7
<b>Caponata di melanzane con focaccia croccante</b> (1,8,9) La nostra ricetta con melanzane fritte e al forno, capperi, pinoli e olive	7



## CANNOLI SALATI

Lasciati sorprendere dai nostri impasti croccanti e delicati,  
Creati appositamente per questa nuova variante  
del Cannolo siciliano!

<b>Fusion</b> (1,3,4,6,8,11) Cialda salata al sesamo, tartare di salmone, crema di avocado, salsa teriyaki, maionese spicy, mandorle e sesamo tostato	4
<b>Ceviche</b> (1,2,3) Cialda salata al nero di seppia, gamberi marinati al lime, guacamole, maionese affumicata, cipolla in agrodolce	4
<b>Baccalà</b> (1,4,7) Cialda classica salata, baccalà mantecato, olio al prezzemolo, lime, olive taggiasche	3,5
<b>Ricercato</b> (1,7,8,10) Cialda salata al carbone vegetale, battuta di scottona, burrata, senape al miele, nocciole tostate	4
<b>Montanaro</b> (1,7,8) Cialda classica salata, mousse di caprino, noci, miele, pepe nero	3,5
<b>Caprese</b> (1,7,8,11) Cialda salata al basilico, pomodorini caramellati al forno, burrata, pesto di basilico, olio al limone, semi di sesamo	3,5



## PRIMI PIATTI

Selezioniamo con cura le materie prime di stagione,  
Strizzando un occhio alla tradizione tipica siciliana e non!

<b>Tagliolini all'uovo</b> (1,3,7) Crema di zucchine al profumo di menta, stracciatella, olio al limone - con aggiunta di salmone in tartare <b>(+2€)</b>	9
<b>Maccheroni alla norma</b> (1,7) Con sugo di melanzane fritte e al forno, ristretto di pomodoro, ricotta salata e basilico	9
<b>Busiate</b> (1,3,7,8) Pesto alla trapanese di mandorle, pomodori secchi, basilico e finocchietto	9
<b>Cous Cous di mare</b> (1,2,3,12) Con zafferano, verdure saltate, pesce spada, polpo e frutti di mare (cozze, gamberi)	10
<b>Bauletti di pasta ripiena</b> (1,7,12) Con pesce spada e lime, saltati con burro aromatizzato e mentuccia	11



SECONDI PIATTI  
*Incluso un contorno a scelta!*

<b>Battuta di scottona</b> Servita con frutti del capperò, olio al limone e fiocchi di sale	13
<b>Tagliata di tonno alla griglia</b> <sup>(4)</sup> Condita con salmoriglio alla siciliana di origano, limone e prezzemolo	13
<b>Sovracoscia di galletto piastrata</b> Servita con cuori di carciofo arrosto	12
<b>Insalatona di stagione</b> <sup>(7)</sup> Iceberg, feta, pomodorini pachino, melanzane grigliate, olive taggiasche	11

CONTORNI

Chips di patate dolci croccanti  
Patate al forno  
Insalata mista  
Cicoria saltata



DOLCI

CANNOLI

<b>Tradizionale</b> <sup>(1,7,8)</sup> Cialda artigianale a fiocco, crema di ricotta di pecora, gocce di cioccolato fondente, granella di pistacchio, scorza di arancia candita	3,8
<b>Bronte</b> <sup>(1,7,8)</sup> Cialda artigianale a fiocco, crema di ricotta di pecora al pistacchio, granella di pistacchio	4,5
<b>Nocciolato</b> <sup>(1,7,8)</sup> Cialda artigianale a fiocco, crema di ricotta alla nocciola, nocciole tostate	4,5
<b>Tiramigiù</b> <sup>(1,7,12)</sup> Cialda artigianale a fiocco, crema di ricotta al caffè, crema di savoiardi, cacao in polvere	4,5
<b>Cioccolato bianco e lamponi</b> <sup>(1,7)</sup> Cialda artigianale a fiocco, crema di ricotta di pecora, gocce di cioccolato bianco, caramello salato, lamponi freschi	4,8
<b>Cannolicchio</b> <sup>(1,7,8)</sup> Cannolo dolce a scelta formato mini	2,5

<b>PASTE DI MANDORLA</b>	1,5
--------------------------	-----

<b>TORTE DEL GIORNO</b>	4
-------------------------	---



CAFFETERIA

<b>Espresso</b>	1,2
<b>Espresso doppio</b>	2,4
<b>Espresso macchiato</b>	1,4
<b>Espresso macchiato soia</b>	1,5
<b>Cappuccino</b>	1,6
<b>Ginseng</b>	1,6
<b>Orzo</b>	1,7
<b>Thè caldo</b>	3,5
<b>Acqua 0,5lt.</b> Naturale e frizzante	1,5
<b>Acqua 1lt.</b> Naturale e frizzante	3,5
<b>Coca Cola</b>	3,5

BIBITE DELLA  
TRADIZIONE

<b>Limonata</b>	3,5
<b>Chinotto</b>	3,5
<b>Cedrata</b>	3,5
<b>Gazzosa</b>	3,5
<b>Tonica</b>	3,5

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e latticini 8. Frutta a guscio  
9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Solfiti 13. Funghi 14. Molluschi