

APERITIVO

Consigliati per l'aperitivo ordinabili fino alle 20:00

Degustazione di pasticceria salata (prezzo a persona) 15

Mix di 4 cannolicchi salati a scelta dalla cucina

Degustazione dalla tradizione (prezzo a persona) 15

Mix di rosticceria, salumi e formaggi tipici

LA PASTICCERIA SALATA

Il nostro percorso inizia da qui.

La rivisitazione del cannolo, icona della pasticceria siciliana in una veste salata.

Quantità consigliata a persona 3 pezzi

CANNOLICCHI DI MARE (1pz)

Fusion

Cialda salata al sesamo, tartare di salmone, crema di avocado, salsa teriyaki, maionese spicy, mandorle e sesamo tostato

4

Ceviche

Cialda salata al nero di seppia, gamberi marinati al lime, guacamole, maionese affumicata, cipolla in agrodolce

5

Baccalà

Cialda classica salata, baccalà mantecato, olio al prezzemolo, lime, olive taggiasche

4

Trapanese

Cialda salata al basilico, tartare di tonno, burrata, pesto alla trapanese di mandorle e pomodoro secco, pomodorini confit

4

CANNOLICCHI DI TERRA (1pz)

Ricercato

Cialda salata al carbone vegetale, battuta di manzo a coltello, straciatella, senape al miele, nocciole

5

Piemontese

Cialda classica salata, salsiccia cruda di Bra, maionese al tartufo nero estivo, parmigiano

4

Montanaro

Cialda classica salata, mousse di caprino, noci, miele, pepe nero

4

Caprese

Cialda salata al basilico, pomodorini caramellati al forno, burrata, pesto di basilico, olio al limone, semi di sesamo

4

SALATI
CANNOLI

LE TAPAS IN VERSIONE SICILIANA

Il cibo per noi è un atto di condivisione.

Ta-pas: piccole porzioni di specialità mediterranee che vengono servite "nel mezzo" nei bar spagnoli insieme a una qualsiasi bevanda alcolica o analcolica.

DALLA TRADIZIONE:

I grandi classici della cucina sicula

Panelle palermitane 5 pz di frittelle di farina di ceci e prezzemolo	7
Caponatina di melanzane La nostra ricetta con capperi, olive e pinoli	8
Macco di fave e cicorie Crema di fave al mortaio, cicoria ripassata, paprika affumicata	8
Tris di arancinetti alla norma Porzione da 3 pezzi di riso al pomodoro ripieni di melanzane e ricotta salata, serviti con ristretto di pomodoro e pesto di basilico	9
Braciola di manzo Spiedo di involtini di manzo ripieni di pangrattato, prezzemolo e provolone	9
Cous Cous di mare Con zafferano, verdure saltate, pesce spada, calamari e frutti di mare (cozze, gamberi)	11
Braciola di spada Spiedo di involtini di pesce spada ripieni di pangrattato, prezzemolo, capperi, origano e provola	13
PORZIONE DI FOCACCIA CALDA	4

ALL'INNOVAZIONE:

Le rivisitazioni in chiave moderna

Tris di arancinetti "Stromboli" al pesce spada Porzione da 3 pezzi di riso al nero di seppia, pesce spada, pachini e olive taggiasche, serviti su crema di zucchine aromatizzata alla menta	12
Maialino & Cicorie Guancia di maiale cotta a bassa temperatura, riduzione del suo fondo alla senape e lamponi, cicoria saltata al pecorino	14
Battuta di manzo alla Mediterranea Frutto del cappero, olio al limone, stracciatella di burrata, acciughe di Sciacca, pomodoro secco, polvere di cipolla rossa	15
Polpo in crema Polpo piastrato, crema di patate, teriyaki, muddica croccante, paprika affumicata, timo	16

TAPAS



LA PASTICCERIA DOLCE

Per concludere

Tradizionale

Cialda artigianale, crema di ricotta di pecora, gocce di cioccolato fondente, granella di pistacchio, scorza di arancia candita

3,8

Bronte

Cialda artigianale, crema di ricotta di pecora al pistacchio, granella di pistacchio

4,5

Nocciolato

Cialda artigianale, crema di ricotta alla nocciola, nocciole tostate

4,5

Tiramigiù

Cialda artigianale, crema di ricotta al caffè, crema di savoiardi, cacao in polvere

4,5

Cioccolato bianco e lamponi

Cialda artigianale, crema di ricotta di pecora, gocce di cioccolato bianco, caramello salato, lamponi freschi

4,8

Cannolicchio

Tutti i nostri cannoli dolci sono disponibili anche in versione mini

2,5

La pasticceria dal banco

Lasciate raccontare dal nostro personale le proposte del giorno

5

Pasta di mandorla

1,5

DOLCE

PASTICCERIA

BEVANDE

Acqua 0,5lt	2
Acqua 1lt	3,5
Coca cola	3,5

BIBITA DELLA TRADIZIONE

Antica ricetta siciliana	3,5
--------------------------	-----

Cedrata

Chinotto

Gazzosa

Limonata

BIRRE

Birra Messina cristalli di sale	5
Birra dello Stretto lager	4
Birra dello Stretto non filtrata	5

SPRITZ

Aperol	8
--------	---

Campari

Select

Aperitivo dell'isola

(Aperol infuso al basilico, succo di limone, gazzosa)

COCKTAIL (i grandi classici)

8

LIQUORI / AMARI

Amaro Indigeno (Melograno ed erbe spontanee dell'Etna)	5
Vodka Vulcanica (grani di Sicilia)	5
Grappa (Tenuta Regaleali Chardonnay)	5

CAFFETTERIA

Caffè Espresso	1,5
Caffè Espresso doppio	3
Caffè macchiato	1,8
Decaffeinato	2
Orzo	2
Ginseng	2

VINI BIANCHI

Leone Blend - Tasca Conti d'Almerita, 2023	32
Regaleali Bianco - Tasca Conti d'Almerita, 2021	28
Aracina - Catarratto, 2023	29
Inzolia - Sallier de la Tour, 2022	26
Mozia Grillo - Tasca d'Almerita, 2023	28
Gri Grillo - Rocche della Sala, 2022	26
Buonora Etna bianco - Tenuta Tascante, 2023	39
Piante Sparse Etna bianco - Ayunta, 2021	38
Nozze d'oro - Tenuta Regaleali, 2022	45

VINI ROSATI

Madamarosè - Sallier de la Tour, 2023	32
---------------------------------------	----

VINI ROSSI

Lamuri Nero d'Avola - Tenuta Regaleali, 2021	29
Syrah - Sallier de la Tour, 2022	28
Guarnaccio Perricone - Tenuta Regaleali, 2022	30
Ghiaia Nera Etna Rosso - Tenuta Tascante, 2021	42
Cygnus Blend - Tenuta Regaleali, 2020	37
Ananke Nero d'Avola - Federico Curtaz, 2022	42
Nerello Mascalese - Ayunta, 2022	32

VINO AL CALICE

8

Lasciateli raccontare le proposte del giorno

BOLLICINE

Almerita Rosè - Tasca Conti d'Almerita, 2019	60
Almerita metodo classico brut - Tasca Conti d'Almerita, 2020	55
Naonis Prosecco DOC extra dry - La Delizia	6/25

VINI LIQUOROSI

Diamante Passito - Tenuta Regaleali, 2023	7/39
Marsala fine I.P. Ambra Semiserio - Fici	7