

Antipasti

Mozzarella kataifi su pomodori confit con salsa al basilico

e 7,00

℥

Mortadella Favola alla brace con aceto balsamico stravecchio

e 8,00

℥

Spalla di S. Secondo alla brace gelatina di nero d'Avola e zenzero

e 10,00

℥

Tartare di Chianina con composte e uovo di quaglia

e 12,00

℥

Alici di Lampara fritte con maionese al wasabi

e 10,00

℥

*Tortino di zucchine con mozzarella di bufala campana
su coulis di pomodorini datterini*

e 7,00

℥

Carpaccio di manzo Wagyu con formaggio comte ' e erbe di campo

e 18,00

℥

Mettiamoci in coda....

e 14,00

℥

Caponata di melanzane con capperi olive sedano cipolla e pinoli

e 10,00

℥

Prosciutto di Nebrodi

e 22,00

℥

Pata Negra jamon iberico de bellota

e 25,00

Primi piatti e zuppe

Risotto alla milanese

e 14,00

9C

Risotto alla zucca e rosmarino

e 13,00

9C

Risotto birra speck e brie

e 16,00

9C

Risotto timo e limone

e 14,00

9C

Risotto al tartufo nero

e 20,00

9C

Pappa al pomodoro crema di bufala e insalata di basilico

e 13,00

9C

Maltagliati con fagioli

e 13,00

9C

Cappellacci di mortadella burro dolce salvia e fiore sardo del Gavoi

e 14,00

9C

Ravioli di zucca con pecorino romano, amaretti e timo

e 13,00

9C

Tortelli di pecorino di fossa all'amatriciana con guanciale affumicato

e 13,00

℥

Fettuccine con funghi porcini fiori di zucca pomodori datterini e pecorino

e 16,00

℥

Fettuccine fatte in casa con ragù bianco di vitello e parmigiano

e 13,00

℥

Spaghettoni alla Carbonara con guanciale vecchio Sauris

e 13,00

℥

Tonnarelli fatti in casa cacio e pepe

(pecorino romano, canestrato, pepe cubeb malesia e sarawek)

e 12,00

℥

Pici e alici

(alici fresche, pesto rosso, finocchietto e pane saporito)

e 13,00

*La nostra selezione di carni
rigorosamente cotte a legna*

Bistecca di manzo Danese

e 18,00

℥

Fiorentina di manzo Danese

e 4,80 per hg

℥

Filetto di manzo Danese

e 21,00

℥

Tagliata di Filetto di manzo Danese

e 24,00

℥

Tagliata di Filetto di manzo Danese con riduzione di aceto balsamico

e 24,00

℥

Tagliata di Filetto di manzo Danese con olio al rosmarino

e 24,00

℥

Tagliata di Filetto di manzo Danese con lardo

e 24,00

℥

Bistecca di Chianina

e 6,5 per hg

℥

Fiorentina di Chianina

e 6,5 per hg

℥

Frisona Rossa Polacca

e 5,5 per kg

Bistecca di black angus US

e 26,00

9C

T-Bone di black angus US

e 6,00 per kg

9C

Tomahawk Australiano (lo consigliamo per due persone)

e 6,5 per kg

9C

Kobe originale Giapponese

e 25,00 per kg

9C

Lombata di vitello

e 16,00

9C

Carni dalla cucina

Costine di maialino iberico cotte a bassa temperatura

e arrostiti con broccoletti piccanti e patate scutè

e 22,00

9C

I Bolliti di Mamma Mia

e 20,00

9C

Rollè di coniglio in porchetta con salsa al pecorino biedina carote glassate

e 22,00

9C

Galletto della Valtellina in crosta di sale nero con purè di patate affumicate e cicorietta e

salsa bruna al caffè

e 22,00

Contorni

Chips di patate

e 5,00

9€

Patate al forno

e 6,50

9€

Cicoria ripassata

e 6,50

9€

Broccoletti ripassati

e 6,50

9€

Scarola con uvetta e pinoli

e 7,00

9€

Zucchine alla griglia

e 7,00

9€

Funghi trifolati

e 8,00

Insalate

Violetta

Carciofi violetti, parmigiano vaccherosse e citronette al pepe rosa

e 9,00

9€

Caesar salad:

Pollo arrosto, lattuga, crostino di pane, Caesar sauce e parmigiano

e 9,50

9€

Spinacina:

Bresaola, spinaci, pere, pecorino, citronette di arancia e mandorle tostate

e 8,00

9€

Aromatica

Selezione di erbe aromatiche e frutta rossa

e 9,50

I nostri Dessert

Zabaione espresso al passito con lingue di gatto

e 7,00

9€

Pistacchiamisù

*(... al pistacchio di Bronte con arancia candita salsa al caffè e
croccante di fave di cacao Valrhona)*

e 9,00

9€

Crème brûlée alla nocciola Gentile Piemonte tostata e zucchero d'acero

e 7,00

9€

Zuppetta di cioccolato fondente Valrhona con mousse cioccolato bianco

e 9,00

9€

Tiramisù

e 6,00

9€

Mont Blanc alla vaniglia di Thaiti e crema inglese ai pinoli

e 10,00

9€

Cialda con crema pasticciera alla vaniglia del Madagascar e fragole

e 7,00

9€

Tortino con cuore di cioccolato caldo

e 8,00

9€

Ganache di gianduja fondente con biscuit di nocciola e cristalli di sale

e 8,00

Chef. Claudio Favale