Antichi Sapori di Sicilia

Menù

DOVE LA TRADIZIONE DIVENTA GUSTO

Nella nostra attività teniamo al legame con la nostra terra, infatti, usiamo solo grano selezionato 100% italiano ottenuto tramite macinazione a pietra.

Il grano è coltivato rispettando il territorio con politiche green, non venendo utilizzate sostanza chimiche durante la coltivazione.

Nel nostro ristorante potrete trovare i seguenti impasti:

Impasto classico: tipo 1 macinato a pietra e tipo 0

Impasto integrale ai 5 cereali: grano duro var. Castelvetrano, grano tenero tipo 1 macinati a pietra e panatura ai cereali (sesamo, lino).

Impasto con estratto di fico d'india: grano duro var. Castelvetrano, grano tenero tipo 1 macinato a pietra ed estratto di pala di fico d'india.

Impasti speciali presente solo sabato e domenica.

Impasto con estratto di bacche di goji: grano duro var. Castelvetrano, grano tenero tipo 1 macinato a pietra e bacche di goji.

In tutti i nostri impasti viene usata materia grassa pregiata: *Olio E.V.O.* FD®

NB: Le nostre farine potrebbe contenere traccia di **soia e sesamo**.
NB: In questo Esercizio utilizziamo solo *LIEVITO MADRE*.

* Il nostro Menù può contenere i seguenti ALLERGENI, utilizzati come ingredienti
Normativa: Regolamento UE 1169/2011

1. CEREALI E GLUTINE
2. LATTE E DERIVATI
3. CROSTACEI
4. MOLLUSCHI
5. PESCE
6. UOVA E DERIVATI
7. FRUTTA A GUSCIO
8. ARACHIDI E DERIVATI
9. SOIA E DERIVATI
10. LUPINI
11. SESAMO
12. SENAPE
13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
14. SEDANO E DERIVATI

Le Regine della Tavola

Marinara

POMODORO VERACE LAVORATO A MANO, POMODORINO SEMI DRY ROSSO, POLVERE DI ***GRANA₂***
STAGIONATO 12 MESI, AGLIO NERO ITALIANO UMAMI, Olio E.V.O. FD®*, ORIGANO DELL'ETNA*

7,00 €

Margherita

POMODORO ORIGINE ITALIANA, ***MOZZARELLA FIOR DI LATTE₂,***
BASILICO FRESCO, Olio E.V.O. FD®

6,00 €

La Regina Margherita

POMODORO VERACE LAVORATO A MANO, ***MOZZARELLA FIOR DI LATTE₂,***
SPOLVERO DI ***GRANA₂*** *STAGIONATO 12 MESI, FOGLIE DI BASILICO FRESCO, Olio E.V.O.* FD®

7,00 €

Provola e pepe

TRIS DI POMODORI, ***PROVOLA DI AGEROLA AFFUMICATA₂,*** *FOGLIE DI BASILICO FRESCO, PEPE ARLECCHINO AL MULINELLO, Olio E.V.O.* FD®

9,00 €

Giallo - Rossa

POMODORINO CONFIT, GIALLO-ROSSO, ***MOZZARELLA FIOR DI LATTE₂,***
BASILICO FRESCO, Olio E.V.O. FD®

8,00 €

Bella Napoli

POMODORO VERACE LAVORATO A MANO, ***MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA₂*** *CAMPANA A CRUDO,* ***TOPPING DI BASILICO₂****, BASILICO FRESCO,*
Olio E.V.O. FD®

9,00 €

In mancanza di prodotto fresco l'ingrediente è surgelato

** Ingrediente Surgelato.*

NB: Gli allergeni presenti sono elencati nella prima pagina e possono trovarsi in traccia in tutti i prodotti realizzati per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

Pizze Bianche

Pizza pane

Olio E.V.O. FD®, *ORIGANO DELL'ETNA*

5,00 €

Biancaneve

***MOZZARELLA FIOR DI LATTE*$_2$**, *Olio E.V.O.* FD®, *ORIGANO DELL'ETNA*

6,00 €

Formaggiosa

***FONDUTA DI FORMAGGI*$_2$, *MOZZARELLA FIOR DI LATTE*$_2$, *GORGONZOLA*$_2$,** *SPOLVERO* ***DI GRANA*$_2$**, *Olio E.V.O.* FD®, *ORIGANO DELL'ETNA*

8,00 €

Rucoletta

***MOZZARELLA FIOR DI LATTE*$_2$**, *RUCOLA DI CAMPO, CRUDO DI NORCIA I.G.P. STAGIONATO 15/18 MESI, SEMI DRY ROSSO, SCAGLIE DI* ***GRANA*$_2$** *STAGIONATO 12 MESI, Olio E.V.O.* FD®, *ORIGANO DELL'ETNA*

11,00 €

Pistacchio

***CREMA DI PISTACCHIO*$_{2,7}$, *MOZZARELLA FIOR DI LATTE*$_2$**, *PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, POLVERE DI* ***PISTACCHIO*$_7$**, *GLASSA AL* ***PISTACCHIO*$_7$**, *CHICCHI DI* ***PISTACCHIO*$_7$** *TOSTATI, Olio E.V.O.* FD®

11,00 €

Food porn

***CREMA DI PISTACCHIO*$_{2,7}$, *MOZZARELLA FIOR DI LATTE*$_2$, *MORTADELLA I.G.P. LEVONI ORO*$_7$**, *POLVERE DI* ***PISTACCHIO*$_7$**, *GLASSA AL* ***PISTACCHIO*$_7$**, *CHICCHI DI* ***PISTACCHIO*$_7$** *TOSTATI,* ***BURRATA DI BUFALA CAMPANA*$_2$**, *Olio E.V.O.* FD®

14,00 €

Sapori del Vesuvio

CREMA DI RICOTTA$_2$*, FRIARIELLO DI NAPOLI,* ***PROVOLA DI AGEROLA AFFUMICATA***$_2$**,** *SALSICCIA PUNTA DI COLTELLO, PEPE NERO, Olio E.V.O.* FD®

13,00 €

Anormale

VELLUTATA DI BASILICO$_2$*, TOCCHETTI DI MELANZANE,* ***BURRATA***$_2$ *DI BUFALA CAMPANA, POMODORINO SEMI DRY ROSSO, SCAGLIE DI* ***RICOTTA***$_2$ *DEI NEBRODI, CERMA DI* ***LATTE***$_2$ *AROMATIZZZATA AL PEPE NERO***,** *BASILICO FRESCO, Olio E.V.O.* FD®

14,00 €

Noci

CREMA DI NOCI7, MOZZARELLA FIOR DI LATTE2, PORCINI, GORGONZOLA2, SPOLVERO DI GRANA2, SPECK, FONDUTA DI FORMAGGI2, POLVERE DI NOCI7, Olio E.V.O. FD®*

14,00 €

Antichi Sapori di Sicilia

In mancanza di prodotto fresco l'ingrediente è surgelato

** Ingrediente Surgelato.*

NB: Gli allergeni presenti sono elencati nella prima pagina e possono trovarsi in traccia in tutti i prodotti realizzati per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

Pizze Classiche

Capricciosa

POMODORO ORIGINE ITALIA, ***MOZZARELLA FIOR DI LATTE$_2$****, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ,* ***UOVO$_6$****, Olio E.V.O.* FD®*, ORIGANO DELL'ETNA*

9,00 €

Arrabbiata

POMODORO ORIGINE ITALIA, ***MOZZARELLA FIOR DI LATTE$_2$****, SALAME PICCANTE, CIPOLLA ROSSA, OLIVE, NERE,* ***GRANA$_2$*** *TOSTATO, Olio E.V.O.* FD®*, ORIGANO DELL'ETNA*

9,00 €

Wurstel

POMODORO ORIGINE ITALIA, ***MOZZARELLA FIOR DI LATTE$_2$****, WURSTEL, PATATINE*, Olio E.V.O.* FD®*, ORIGANO DELL'ETNA*

8,00 €

Norma

POMODORO ORIGINE ITALIA, MELANZANE FRITTE, SCAGLIE DI ***RICOTTA$_2$*** *DEI NEBRODI, CERMA DI* ***LATTE$_2$*** *AROMATIZZATA AL PEPE NERO, Olio E.V.O.* FD®*, ORIGANO DELL'ETNA*

9,00 €

Tonnata

POMODORO ORIGINE ITALIA, ***MOZZARELLA FIOR DI LATTE$_2$****, CIPOLLA ROSSA,* ***TONNO$_5$****, CRUMBLE D'OLIVE, Olio E.V.O.* FD®*, ORIGANO DELL'ETNA*

10,00 €

Bruschettona

CILIEGINO FRESCO, CRUDO DI NORCIA STAGIONATO 15/18 MESI I.G.P., SCAGLIE DI ***GRANA₂*** *12 MESI, BASILICO FRESCO, GLASSA DI ACETO DI MELE, Olio E.V.O.* FD®

10,00 €

Parmigiana

POMODORO ORIGINE ITALIA, **MOZZARELLA FIOR DI LATTE₂**, PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, *TOCCHETTI DI MELANZANE,* ***UOVO₆***, ***GRANA₂*** *TOSTATO,* Olio E.V.O. FD®, *ORIGANO DELL'ETNA*

10,00 €

Casereccia

POMODORO ORIGINE ITALIA, **MOZZARELLA FIOR DI LATTE₂**, SALSICCIA, *PORCINI*,* ***UOVO₆***, ***GRANA₂*** *TOSTATO,* Olio E.V.O. FD®, *ORIGANO DELL'ETNA*

11,00 €

Porcina

POMODORO ORIGINE ITALIA, ***MOZZARELLA FIOR DI LATTE₂****, PORCINI*, CRUDO DI NORCIA STAGIONATO 15/18 MESI I.G.P., SCAGLIE DI* ***GRANA₂*** *STAGIONATO 12 MESI, Olio E.V.O.* FD®, *ORIGANO DELL'ETNA*

11,00 €

In mancanza di prodotto fresco l'ingrediente è surgelato

** Ingrediente Surgelato.*

NB: Gli allergeni presenti sono elencati nella prima pagina e possono trovarsi in traccia in tutti i prodotti realizzati per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

Pizze Veg

Dall'orto

POMODORINO IN SUCCO GIALLO, VERDURE GRIGLIATE, ASPARAGO BIANCO, SONGINO, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE, Olio E.V.O. FD®*, ORIGANO DELL'ETNA*

13,00 €

Cicerone

HUMMUS DI CECI, MOZZARELLA VEGANA, POMODORINO CONFIT ROSSO, SONGINO, ***TOFU*****9**, Olio E.V.O. FD®.

11,50 €

Tubero

VELLUTATA DI RAPE ROSSE, MOZZARELLA VEGANA, SONGINO, CHIPS DI BARBABIETOLA, CUOLIS DI DATTERINO ALLE ERBE, LACRIME ARLECCHINO DI PEPERONCINO DOLCE, Olio E.V.O. FD®,

14,00 €

Antichi Sapori di Sicilia

In mancanza di prodotto fresco l'ingrediente è surgelato

** Ingrediente Surgelato.*

NB: Gli allergeni presenti sono elencati nella prima pagina e possono trovarsi in traccia in tutti i prodotti realizzati per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

Pizze D'autore

Ariccia

***PROVOLA DI AGEROLA AFFUMICATA₂**, MEDAGLIONI DI PATATE, PORCHETTA D'ARICCIA I.G.P., CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE, Olio E.V.O.* FD®, *ROSMARINO DELL'ETNA*

13,50 €

Napoli

***SUGO ALLA NAPOLETANA₁₃ CON POLPETTINE DI MAIALINO₂, PROVOLA DI AGEROLA AFFUMICATA₂**, POMODORINO SEMI DRY ROSSO, PETALI DI **MANDORLE₇**, SCAGLIE DI **RICOTTA₂** Olio E.V.O.* FD®, *ORIGANO DELL'ETNA*

14,00 €

Bologna

*HUMMUS DI CECI, **PROVOLA DI AGEROLA AFFUMICATA₂, MORTADELLA I.G.P. LEVONI ORO₇**, POMODORINO CONFIT ROSSO, ROSMARINO, Olio E.V.O.* FD®

12,50 €

Trentina

*CREMA DI PEPERONI ARROSTITI, **PROVOLA DI AGEROLA AFFUMICATA₂**, COPPA DEL TRENTINO ALTO ADIGE, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE, MENTA, Olio E.V.O.* FD®

14,00 €

Polentona

*CREMA DI **FORMAGGI₂** STAGIONATI, **MOZZARELLA FIOR DI LATTE₂**, ASPARAGO BIANCO, COPPA DEL TRENTINO ALTO ADIGE, LAMELLE DI TARTUFO FRESCO, Olio E.V.O.* FD®

21,00 €

Meridionale

CREMA DI ZUCCA $_{2}$***, MOZZARELLA FIOR DI LATTE*** $_{2}$*, PORCHETTA D'ARICCIA I.G.P.,* ***NOCCIOLE*** $_{7}$***, FONDUTA DI FORMAGGI*** $_{2}$ *Olio E.V.O.* FD®

14,00 €

Nebrodi

RAGÙ DI SUINO NERO $_{13,14}$***, PROVOLA DI AGEROLA AFFUMICATA*** $_{2}$*, LACRIME ARLECCHINO DI PEPERONCINO DOLCE,* ***NOCCIOLE,*** *Olio E.V.O.* FD®*, MENTA*

14,50 €

Lampedusa

CAPULIATO DI POMODORINI SECCHI, ***MOZZARELLA FIOR DI LATTE*** $_{2}$***, ALACCIA DI LAMPEDUSA*** $_{2}$*, CAPPERI CROCCANTI, OLIVE CAIAZZANE, Olio E.V.O.* FD®*, ORIGANO DELL'ETNA*

15,00 €

La Tonnara

CREMA DI PATATE $_{2}$***, PROVOLA DI AGEROLA AFFUMICATA*** $_{2}$***,*** *TONNO ROSSO CONSERVE TESTA I.G.P., OLIVE CAIAZZANE, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE, Olio E.V.O.* FD®

19,00 €

Norvegese

MOZZARELLA FIOR DI LATTE $_{2}$*, SONGINO,* ***SALMONE*** $_{5}$***,*** *LACRIME ARLECCHINO DI PEPERONCINO DOLCE, PETALI DI* ***MANDORLE*** $_{7}$*, Olio E.V.O.* FD®

15,00 €

Le pizze presenti in questa sezione sono state accuratamente studiate per avere un equilibrio di sapori che vi stupirà, per tanto è fortemente sconsigliato modificarle

NB: Gli allergeni presenti sono elencati nella prima pagina e possono trovarsi in traccia in tutti i prodotti realizzati per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

Calzoni

Calzone Siciliano

POMODORO ORIGINE ITALIA, **MOZZARELLA FIOR DI LATTE$_2$,** PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, Olio E.V.O. FD®, *ORIGANO DELL'ETNA*

8,00 €

3 Pistacchi

CREMA DI PISTACCHIO *$_{2,7}$,* **MOZZARELLA FIOR DI LATTE$_2$,** PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, *POLVERE DI* ***PISTACCHIO$_7$,*** *GLASSA AL* ***PISTACCHIO$_7$,*** Olio E.V.O. FD®

10,00 €

La Mortazza

CREMA DI PISTACCHIO *$_{2,7}$,* **MOZZARELLA FIOR DI LATTE$_2$, MORTADELLA I.G.P. LEVONI ORO$_7$,** *POLVERE DI* ***PISTACCHIO$_7$,*** *GLASSA AL* ***PISTACCHIO$_7$,*** Olio E.V.O. FD®

11,00 €

Arrotolata al Pistacchio

CREMA DI PISTACCHIO *$_{2,7}$,* **MOZZARELLA FIOR DI LATTE$_2$,** SPECK, *POLVERE DI* ***PISTACCHIO$_7$,*** *GLASSA AL* ***PISTACCHIO$_7$,*** *OLIO EVO SCAGLIE DI* ***GRANA$_2$*** *STAGIONATO 12 MESI,* Olio E.V.O. FD®

11,00 €

In mancanza di prodotto fresco l'ingrediente è surgelato

** Ingrediente Surgelato.*

NB: Gli allergeni presenti sono elencati nella prima pagina e possono trovarsi in traccia in tutti i prodotti realizzati per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

Saltimbocca

Caprese

MOZZARELLA FIOR DI LATTE$_{2}$, *CILIEGINO, BASILICO FRESCO,* Olio E.V.O. FD®

6,00 €

Frittoloso

MOZZARELLA FIOR DI LATTE$_{2}$, PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, *PATATINE*,* Olio E.V.O. FD®, *ORIGANO DELL'ETNA*

7,00 €

Pistacchioso

MOZZARELLA FIOR DI LATTE$_{2}$, PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, ***CREMA DI PISTACCHIO*** $_{2,7}$, *GRANELLA DI* ***PISTACCHIO***$_{7}$, *GLASSA DI* ***PISTACCHIO***$_{7}$, Olio E.V.O. FD®

9,00 €

Antichi Sapori di Sicilia

In mancanza di prodotto fresco l'ingrediente è surgelato

** Ingrediente Surgelato.*

NB: Gli allergeni presenti sono elencati nella prima pagina e possono trovarsi in traccia in tutti i prodotti realizzati per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

Supplementi

Cipolla, piselli, olive,* ***uovo***, ***ricotta salata***

1,00 EURO

acciughe*, rucola, carciofini, funghi, ciliegino, würstel, prosciutto cotto, salame piccante, salame dolce, melanzane,* ***gorgonzola***, ***mozzarella fior di latte***

2,00 EURO

Scaglie di grana*, verdure grill, speck,* ***mortadella***, ***tonno****, patate a fette, patatine*, friarielli, pancetta, radicchio, Funghi porcini*, prosciutto crudo di norcia, pomodorino semi dry rosso*

2,50 EURO

Coppa del trentino, Bresaola, ***mozzarella di bufala, provola di Agerola***

3,00 EURO

Salmone*,* ***Burrata***

3,50 EURO

Antichi Sapori di Sicilia

In mancanza di prodotto fresco l'ingrediente è surgelato

** Ingrediente Surgelato.*

NB: Gli allergeni presenti sono elencati nella prima pagina e possono trovarsi in traccia in tutti i prodotti realizzati per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Menù cucina

DOVE LA TRADIZIONE DIVENTA GUSTO

Antichi Sapori di Sicilia

* Il nostro Menù può contenere i seguenti ALLERGENI, utilizzati come ingredienti Normativa:

Regolamento UE 1169/2011

1. CEREALI E GLUTINE
2. LATTE E DERIVATI
3. CROSTACEI
4. MOLLUSCHI
5. PESCE
6. UOVA E DERIVATI
7. FRUTTA A GUSCIO
8. ARACHIDI E DERIVATI
9. SOIA E DERIVATI
10. LUPINI
11. SESAMO
12. SENAPE
13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
14. SEDANO E DERIVATI

Stuzzichiamo

Bocconcini di provoletta panati e stick di pollo* in salsa*

Cheddar 1,2,6,12,14

4,00 Euro

Anelli di cipolla speziati alla paprika* 1

3,50 Euro

*Patatine Fritte**

3,50 Euro

*Gran Fritto Misto ** 1,2,4,6

7,00 Euro

In mancanza di prodotto fresco l'ingrediente è surgelato

** Ingrediente Surgelato*

NB: Gli allergeni presenti sono elencati nella prima pagina e possono trovarsi in traccia in tutti i prodotti realizzati per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

Antipasti di carne

Crostone di pane con feta, noci, miele di castagno e carpaccio di carne salata agli agrumi 1,2,7

12 Euro

Tartare di manzo con crema al parmigiano e tartufo, tuorlo d'uovo croccante 1,2,6

15 Euro

Selezione di formaggi del territorio con miele di castagno e composta di cipolla dolce 2,6

10 Euro

Nuvola di uovo su crema di asparagi, polvere di manzo, pepe di Szechuan ed olio tartufato 2,6

13 Euro

In mancanza di prodotto fresco l'ingrediente è surgelato

** Ingrediente Surgelato*

NB: Gli allergeni presenti sono elencati nella prima pagina e possono trovarsi in traccia in tutti i prodotti realizzati per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

Antipasti di pesce

Tortino di alici e patate in vasocottura* 1,5,7

10 Euro

Fish and chips e mayo al verdello* 1,5,6,12,13

13 Euro

Cerro di polpo scottato su crema di favette e finocchietto* 4

13 Euro

Calamaro rosticciato, coulis di datterino giallo agrumato e fantasia di fiori* 4

15 Euro

In mancanza di prodotto fresco l'ingrediente è surgelato

** Ingrediente Surgelato*

NB: Gli allergeni presenti sono elencati nella prima pagina e possono trovarsi in traccia in tutti i prodotti realizzati per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

Primi di carne

Gnocchi pere, gorgonzola e noci 1,2,7,13

12 Euro

Linguine crema di zucca, stracciatella di bufala, polvere di mandorla all'arancia e chips di speck croccante 1,2,7

13 Euro

Paccheri al ragù di cinghiale 1,13,14

15 Euro

Tagliatelle all'uovo con porcini, tartufo e scaglie di "piacentinu ennese" D.O.P.* 1,2,6

18 Euro

In mancanza di prodotto fresco l'ingrediente è surgelato

** Ingrediente Surgelato*

NB: Gli allergeni presenti sono elencati nella prima pagina e possono trovarsi in traccia in tutti i prodotti realizzati per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

Primi di pesce

Spaghetti alici, uvetta, pinoli, crema di piselli e "muddicca atturrata"* 1,5,7

13 Euro

Linguine vongole, crema di ceci neri della Murgia e bottarga di muggine* 1,4,5

18 Euro

Linguine al nero di seppia e burrata 1,2,4

16 Euro

*Paccheri al ragù stretto di polpo** 1,4,14

15 Euro

In mancanza di prodotto fresco l'ingrediente è surgelato

** Ingrediente Surgelato*

NB: Gli allergeni presenti sono elencati nella prima pagina e possono trovarsi in traccia in tutti i prodotti realizzati per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

Secondi di carne

Filetto di maialino CBT, in salsa di agrumi, senape e paprica con patate alla parigina 6,12

18 Euro

Filetto di manzo ai tre pepi e verdurine al vapore

22 Euro

Medaglione di pollo arlecchino laccato al miele di castagno in crosta di panko e spinaci saltati 1,2

16 Euro

Tagliata di Angus all'italiana 2

20 Euro

Fiorentina o tomahawk

5,50 Euro/ETTO

In mancanza di prodotto fresco l'ingrediente è surgelato

** Ingrediente Surgelato*

NB: Gli allergeni presenti sono elencati nella prima pagina e possono trovarsi in traccia in tutti i prodotti realizzati per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

Secondi di pesce

Zuppa di pesce del mediterraneo e crostini di pane profumato* 1,3,4,5

18 Euro

*Grigliata mista di pesce** 3,4,5,

22 Euro

Filetto di gallinella croccante al panko, spinaci al burro, crema di topinambur e coulis di datterino* 1,5

20 Euro

Darne di ombrina ai frutti di mare su crema morbida di patate* 3,4,5

25 Euro

In mancanza di prodotto fresco l'ingrediente è surgelato

** Ingrediente Surgelato*

NB: Gli allergeni presenti sono elencati nella prima pagina e possono trovarsi in traccia in tutti i prodotti realizzati per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

Insalatone

Vegetariana

Iceberg, funghi champignon, pomodorino, olive, melanzane e zucchine grill

10 Euro

Cesar

Iceberg, pollo in filetti, crostini di pane, scaglie di grana e dressing 1,2,13

14 Euro

Nizzarda

Lattuga, uovo, pomodorini, tonno, acciughe, cipollotto e olive 2,6

12 Euro

Greca

Pomodori ramati, pomodorini, feta, olive, cipolla rossa, cipollotto e cetriolo 2

13 Euro

In mancanza di prodotto fresco l'ingrediente è surgelato

** Ingrediente Surgelato*

NB: Gli allergeni presenti sono elencati nella prima pagina e possono trovarsi in traccia in tutti i prodotti realizzati per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

Contorni

Patate al rosmarino e timo

4,00 Euro

Insalata verde

3,00 Euro

Verdure Grill

4,00 Euro

In mancanza di prodotto fresco l'ingrediente è surgelato

** Ingrediente Surgelato*

NB: Gli allergeni presenti sono elencati nella prima pagina e possono trovarsi in traccia in tutti i prodotti realizzati per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala