

Antipasti

A Capunatina palermitana	8
antica ricetta della caponata di melanzane	
Pane cunzato ch'i milinciani	12
Il nostro impasto alle 3 farine e coperto di sugo della nonna, melanzane fritte, mozzarella, ricotta salata	
Le Pannelle siciliane e gnocco fritto	7
Cilindro di tartare di pesce spada e caponata	16
Quattro passi a Palermo	19
Antipasto misto composto da: sfincione e le sue "conze", selezione di salumi artigianali dalla Sicilia, Pannelle siciliane, caponata	

Primi Piatti

Pasta con pesto di pistacchi e gamberi	15
gamberoni argentini, pesto di pistacchi e rucola, stracciatella di nostra produzione	
Spaghettoni vongole e bottarga di muggine	16
"Pasta ch'i sardi"	14
come a Palermo, pasta con le sarde, zafferano, finocchietto selvatico, uvetta, mandorle e "muddica"	
La Norma	11
salsa di pomodoro all'antica maniera siciliana, melanzane fritte, ricotta salata	
Ravioli di pasta fresca alla carbonara	14
al ripieno di ricotta e spinaci, con tuorlo d'uovo, pecorino romano dop, pepe nero e striscioline croccanti di guanciale patanegra	
Ravioli ripieni di zucchine e formaggio fresco	12
al burro e foglie di salvia croccante	

Secondi piatti

Battuta di fassona a coltello	16
160gr servita su sarzet, glassa d'arancia e ricotta salata	
Finissima di maialino tonnato	16
cotto a bassa temperatura e servito tiepido con con salsa tonnata e cipolla caramellata	
Tagliata di scottona 180/200gr. alla griglia	16
Petto d'anatra glassato all'arancia	18
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura al punto rosa e scottato in griglia con burro e rosmarino, salsa d'arancia	
Medaglione di tonno pinne gialle alla siciliana	16
fresco e abbattuto, cotto a bassa temperatura e scottato al cartoccio con cipolla rossa caramellata, ciliegini, taggiasche, capperi	
Salmone gratinato	16
cotto a bassa temperatura e passato in forno con "muddica atturrata", olio cunzato e glassa agli agrumi con soia e miele	

Coperto e servizio 2