

MENU' CUCINA

Antipasti

A Capunatina palermitana	8
antica ricetta della caponata di melanzane	
Quattro passi a Palermo	19
Antipasto misto composto da: sfincione e le sue "conze", selezione di salumi artigianali dalla Sicilia con suino nero dei Nebrodi, Panelle siciliane, caponata	
Le Panelle siciliane e gnocco fritto	7
Battuta di fassona a coltello	16
con crema di gorgonzola e cipolla caramellata, granella di frutta secca	
Pane cunzato ch'i milinciani	8
Il nostro impasto alle 3 farine e coperto di salsa di pomodoro all'antica maniera siciliana, melanzane fritte, mozzarella, parmigiano, ricotta salata	

Primi Piatti

"Pasta ch'ì sardi"	14
come a Palermo, pasta con le sarde, zafferano, finocchietto selvatico, uvetta, mandorle e "muddica"	
Calamarata al ragù di branzino	15
con vellutata di datterino giallo, pomodorino confit e gocce di pesto di basilico	
La Norma	11
salsa di pomodoro all'antica maniera siciliana, melanzane fritte, ricotta salata	
Plin ripieni di fondua e tartufo	16
Direttamente dal nostro pastificio di fiducia, ravioli del plin alla fondua e tartufo in purezza, con burro aromatizzato al tartufo bianco	
Sanfy 1999	14
la storica pasta del Sanfy: tagliatelle fresche all'uovo con ragù bianco e sugo d'arrosto al Nero d'Avola e Marsala fine Doc	

Secondi piatti

Tagliata di scottona 180/200gr. alla griglia	16
Tagliata di maialino al punto rosa	16
cotto a bassa temperatura, servito con fondua di fontina e cipolla caramellata	
Guancia di manzo brasata con pureè	18
cotta a bassa temperatura per almeno 20 ore, demiglace al Nero d'Avola e Marsala fine Doc	
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