

## *Spuntini*

<b>Le Panelle siciliane e gnocco fritto</b> 	7
<b>A Capunatina palermitana</b>	8
antica ricetta della caponata di melanzane	
<b>Il pane delle Eolie</b>	9
sfincione cunzato con olio evo, origano, prezzemolo, capperi, olive taggiasche, pomodori secchi, mozzarella, pomodori pachino, acciughe	
<b>Quattro passi a Palermo</b>	18
Antipasto misto composto da: sfincione e le sue "conze", selezione di salumi artigianali dalla Sicilia, Panelle siciliane, caponata	

## *Primi Piatti*

<b>"Pasta chî sardi"</b>	14
come a Palermo, spaghettoni con le sarde, zafferano, finocchietto selvatico, uvetta e mandorle	
<b>Norma</b> 	11
maccheroncini freschi al ferretto con salsa di pomodoro all'antica maniera siciliana, melanzane fritte, ricotta salata	
<b>Sanfy 1999</b>	14
pasta fresca al ragù bianco di suino e vitello con il suo sugo d'arrosto al Nero d'Avola	
<b>I Plin mediterranei</b>	12
agnolotti del Plin con salsa di mandorle e salvia, burro, limone	

## *Secondi piatti*

<b>Tonno pinna gialla alla siciliana</b>	16
fresco e abbattuto, cotto a bassa temperatura e scottato. Servito con cipolla rossa caramellata, ciliegini di Noto e capperi di Pantelleria.	
<b>Salmone gratinato</b>	16
cotto a bassa temperatura e passato in forno con "muddica atturrata", olio cunzato e glassa agli agrumi con soia e miele	
<b>Tagliata di scottona 180gr. alla griglia</b>	16
<b>Guancia CBT</b>	18
Brasata al Marsala e Nero d'Avola a cottura lenta per almeno 20 ore	

Coperto e servizio ..... 2

Per garantire freschezza e salubrità dei nostri prodotti, alcuni ingredienti possono aver subito trattamenti termici (abbattimento in negativo) secondo i protocolli Haccp in materia di igiene alimentare