

Menù

Antipasti

<i>Tagliere di Pesce (12 diversità dal Nostro Mare) - per 2 persone</i>	€ 50,00
<i>Crudità di Mare (Gamberi, Scampi, Salmone Salinato, Alici, Carpaccio di Tonno, Pesce Spada, Salicornia, Ostrica)</i>	€ 22,00
<i>Impepata di Cozze</i>	€ 12,00
<i>Insalata di Mare (Tiepida)</i>	€ 14,00
<i>Frittura di Calamari</i>	€ 12,00
<i>Caprese di Bufala impanata con Pomodorini, Crudo di maialino Nero dei Nebrodi e Crema di Basilico</i>	€ 15,00
<i>Tartare di Scottona Siciliana con Pistacchi, Capperi, Salsa di Senape e Cognac</i>	€ 18,00
<i>Tagliere di Salumi di Maialino Nero dei Nebrodi e Formaggi Siciliani (per 2 persone)</i>	€ 34,00

Primi Piatti

<i>Linguine al Pistacchio con Tartare di Gambero Rosso di Mazara</i>	€ 18,00
<i>Paccheri Ai Frutti di Mare (Cozze, Vongole, Scampi, Gamberi, Calamari)</i>	€ 16,00
<i>Rigatoni alla Norma</i>	€ 10,00
<i>Quadrati di pasta fresca ripiena di Melanzane, Ricotta e Mandorle al Pesto Siciliano</i>	€ 16,00
<i>Linguine all'astice (per 2 persone)</i>	€ 50,00
<i>Spaghetti ai Ricci (secondo disponibilità e stagionalità)</i>	€ 25,00
<i>Spaghetti al Nero di Seppia (secondo disponibilità e stagionalità)</i>	€ 15,00

Secondi Piatti

<i>Tagliata di Scottona Siciliana con Maiorchino Marinato al Nerello Mascalese e Friarielli saltati</i>	€ 24,00
<i>Filetto di Scottona Siciliana ai Funghi Porcini con Patate</i>	€ 26,00
<i>Cotoletta di Scottona alla Palermitana con Verdure Grigliate</i>	€ 13,00
<i>Pesce Spada all'Eoliana con Crostini di Semola in Padella</i>	€ 16,00
<i>Tagliata di Tonno con Sesamo Nero, Pinoli tostati e Riduzione di Aceto Balsamico</i>	€ 16,00
<i>Grigliata di Pesce su Spiedo con Gazpacho Siciliano</i>	€ 22,00

Servizio € 1,00

***Vedi lista allergeni**

Focacceria

Riposto

Pagnotta di semola con Crudo di Maialino Nero dei Nebrodi, Melanzane grigliate, Formaggio Maiorchino € 7,00

San Pietro

Pagnotta di semola con Prosciutto cotto di maialino Nero dei Nebrodi, Peperoni grigliati, Mozzarella € 7,00

Focaccia Bruschetta

Pagnotta di Semola aperta con Pomodoro, Cipolla di Tropea, Sale, Pepe, Olio extravergine, Origano € 6,00

Panfocaccia Classica

Crudo di Maialino dei Nebrodi, Pomodoro, Mozzarella, Olio, Sale, Pepe, Origano € 16,00

Panfocaccia Sfiziosa

Tonno sott'Olio, Cipolla di Tropea, Paté di Olive Nere, Formaggio Primo sale € 16,00

Panfocaccia Piccante

Melanzane Grigliate, Salame Piccante Di Maialino Nero Dei Nebrodi, Formaggio Al Pepe Verde € 16,00

Panfocaccia Deliziosa

Mortadella di Maialino Nero dei Nebrodi, Stracciatella, Pesto di Pistacchio (non infornata) € 16,00

Insalatona 24

Melanzane grigliate, Peperoni grigliati, Radicchio, Salmone affumicato, Bocconcini di Mozzarella € 16,00

Insalatona 26

Bresaola, Pomodorini, Rucola, Mozzarella di Bufala € 16,00

Insalatona 28

Prosciutto crudo di Maialino dei Nebrodi, Pomodorini, Iceberg, Mozzarella di Bufala € 16,00

Zibibbu Burger

Hamburger di Scottona Siciliana (200 gr), Pomodoro, Iceberg, Coppa di Suino Nero, Formaggio Fuso, Maionese € 10,00

Norma Burger

Hamburger di Scottona Siciliana (200 gr), Melanzane fritte, Salsa di Pomodoro, Basilico, Ricotta infornata € 10,00

Pistacchio Burger

Hamburger di Scottona Siciliana (200 gr), Melanzane fritte, Pesto di Pistacchio, Formaggio Fuso, Cotto dei Nebrodi € 12,00

Servizio € 1,00

***Vedi lista allergeni**

I CIBI PREPARATI POSSONO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI:

LISTA ALLERGENI

SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE
	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
	Crostaacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: malonese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
	Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
	Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamola, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
	Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
	Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
	Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3