



LE MANI E IL COLTELLO

SALUMI E FORMAGGI

15,00 €

(consigliato per 2 persone)

selezione di salumi di produzione propria e locale,
formaggi tipici accompagnati con confetture dello chef

7-8-12-14

MOZZARELLA DI BUFALA

12,00 €

con crosta di guanciale al forno
su spadellata di asparagi* e frutta fresca

7

DEGUSTAZIONE DI SALUMI

12,00 €

salumi di produzione propria e
selezioni di salumi di qualità artigianale

7-8-12

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

12,00 €

selezione di formaggi locali serviti
con confetture e mostarde

7-8-12-14

MORTADELLA ALLA BRACE

10,00 €

con granella di pistacchio e
glassa balsamica

8-12

PECORINO SICILIANO

10,00 €

cotto alla piastra servito con
confetture dello chef

7

coperto 2,00 €

LE BISTECHE ALLA TARTARA

LA TARTARE TRINACRIA

12,00 €

battuta di carne a coltello,
olio extra vergine d'oliva, pomodori secchi,
cipolla di Partanna e pistacchi

8

LA TARTARE ESOTICA

12,00 €

battuta di carne a coltello, tequila,
sale, lime e mango

LA TARTARE TRADIZIONALE

12,00 €

battuta di carne a coltello, capperi, senape,
salsa Worcester, cipolla, tabasco e tuorlo di uovo fritto (gluten free)

3-6-10

TARTARE AI PORCINI

12,00 €

battuta di carne a coltello, olio extra vergine d'oliva,
porcini, scaglie di mandorle e crema al gorgonzola

7-8

TARTARE AL TARTUFO

15,00 €

battuta di carne a coltello, olio extra vergine d'oliva,
tartufo, semi di sesamo e parmigiano

7-11

I NOSTRI CARPACCI

CARPACCIO A MODO NOSTRO 15,00 €

carpaccio di filetto servito con salsa al tartufo, sale di Maldon e pepe nero del Thalassary

7

CARPACCIO INGRANATO 15,00 €

carpaccio di filetto servito con rucola, pomodorini di Pachino, sfoglie di Parmigiano Reggiano e melograno

7

LA SUSHI MEAT 15,00 €

carpaccio di filetto, frutta di stagione, granella di pistacchi, sale di Maldon, salsa di soia e salsa delicata al Wasaby

6-8-10

LA CARNE E LA BRACE

LE TAGLIATE DI ENTRECOTE

- ALLA BRACE 14,00 €
- RUCOLA, POMODORINI DI PACHINO
E PARMIGIANO REGGIANO 7 16,00 €
- SALSAL AL NERO D'AVOLA E
CIPOLLINE GLASSATE 16,00 €
- FUNGHI PORCINI* E TARTUFO 16,00 €
- SALSAL AL ROSMARINO E PEPE ROSA 16,00 €
- SALSAL AL PISTACCHIO CON BACON CROCCANTE 16,00 €
7-8

FILETTO

- ALLA BRACE 14,00 €
- RUCOLA, POMODORINI DI PACHINO
E PARMIGIANO REGGIANO 7 16,00 €
- SALSAL AL NERO D'AVOLA E
CIPOLLINE GLASSATE 16,00 €
- FUNGHI PORCINI* E TARTUFO 16,00 €
- AL PEPE VERDE 10 16,00 €
- GORGONZOLA, PEPE ROSA E PINOLI 7-8 16,00 €
- SALSAL AL PISTACCHIO CON BACON CROCCANTE 16,00 €

7-8

coperto 2,00 €

TENTAZIONI DI GUSTO

COSTOLETTE DI AGNELLO in crosta di pistacchio servito con crespelle di ricotta e patate al forno 1-3-7-8	18,00 €
AGNELLO A SCOTTADITO costolette d'agnello alla brace	16,00 €
ANGUS 400GR. CA.	16,00 €
GRIGLIATA CENTRO CARNE specialità della macelleria di famiglia	15,00 €
SPARE RIBS IN SALSA BARBECUE costine di maiale con salsa barbecue 1	14,00 €
SPECIALITÀ DI POLLO coscia di pollo disossata e spellata alla brace	10,00 €
CESAR SALAD con tocchetti di pollo 1-7	10,00 €
INSALATONA D'ESTATE	8,00 €

CARNE A PESO NEI FUORI MENÙ
INFORMATI CON IL PERSONALE

coperto 2,00 €

ACCOM- PAGNANDO LA CARNE

CHIPS DI PATATE	4,00 €
PATATE AL FORNO	4,00 €
PATATE FRITTE	4,00 €
PATATA 360° ⁷	5,00 €
PATATAS BRAVA ⁷ con Parmigiano e Gorgonzola	5,00 €
MISTO DI VERDURE	5,00 €
ALLA BRACE	
RADICCHIO ALLA BRACE	5,00 €
CIPOLLA ROSSA AL SALE GROSSO	5,00 €
INSALATA VERDE	4,00 €
INSALATA MISTA	5,00 €
INSALATA RIBERA finocchio, arancia e cipolla	5,00 €

coperto 2,00 €

LE BEVANDE

ACQUA NATURALE 1L	2,50 €
ACQUA FRIZZANTE 1L	2,50 €
FERRARELLE	2,50 €
ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 50CL	1,50 €
CALICI VINO	5,00 €
COCA COLA 33CL	2,50 €
COCA-COLA ZERO 33CL	2,50 €
FANTA 33CL	2,50 €
SPRITE 33CL	2,50 €
SCHWEPPE TONICA 18CL	2,00 €
SCHWEPPE LEMON 18CL	2,00 €
CAFFÈ	1,50 €
CAFFÈ AMERICANO	1,50 €
CAPPUCCINO	2,50 €
LIMONCELLO	4,00 €
AMARO DEL CAPO	4,00 €
AMARO PUNICO	4,00 €
AMARO MONTE POLIZO	4,00 €
JÄGERMEISTER	4,00 €
MONTENEGRO	4,00 €
UNICUM	4,00 €

ELENCO ALLERGENI

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle bevande. Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè Mandorle, Nocciole, Noci, Noci di Acagiù, Noci di Pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci Macadamia o Noci del Queensland, e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

* In mancanza di prodotto fresco, verrà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine.