

Menu per cene



Antipasti

Polipo con crema di patate al timo

e capperi

Cocktails di gamberi su bignè salato o pane croccante e lime

Alici in beccafico siciliani

Bruschette di pomodorini datterino con tartara di gambero rosa, e/o tonno rosso, e/o scampi

Caponatina di verdure su pane croccante

Pesce spada e/o tonno rosso marinato con arance, cipollotto e zenzero

Tartine di patate con spada, tonno o salmone affumicato

Involentino di pesce spada al limone e verdure grigliate

Gamberone scottato al brandy e bacon croccante

PRIMO PIATTO

Spaghetti o calamarata con crema di Crostacei e vongole veraci

Pennette con gambero e zucchine

Trofie con gamberone e pistacchio

Cavati con melanzane e pesce azzurro del mediterraneo

SECONDO PIATTO

Tagliata di *Tonno rosso del mediterraneo / spigola / orata / cernia/ dentice in crosta di sale

Tagliata di *Tonno rosso del mediterraneo / spigola / orata / cernia/ dentice con pomodorini Pachino

Capperi e olive

Tagliata di *Tonno rosso del mediterraneo / spigola / orata / cernia/ dentice scottato con:

emulsione di erbe officinali e/o in riduzione di nero d'Avola

e/o colatura di bacon croccante di maialino nero

Contorni

Insalata mista

Verdure grigliate

Patate lesse

Cavolo rosso scottato

DESSERT

Cannoli siciliani con crema alla vaniglia, o ricotta o cioccolato

Torte a scelta

MENU DI CARNE

Antipasti

Arancini di riso sicule; con ragù, con spinaci

Parmigiana di melanzane

Caponata siciliana

Polpette di vitello con Fonduta di formaggio ragusano

Cipollata in agrodolce con tartara di vitello

Primi piatti (Pasta)

Cavati alla norma con ricotta salata

Ravioli di ricotta al sugo di carne

Spaghetti al ragù di vitello

Trofie con fonduta di formaggio e bacon

Gnocchi con ragù di salsiccia e crema di formaggio o zucchine scottate

Secondi piatti e contorno

Grigliata di carne mista con verdure grigliate o insalata

Polpette siciliane al pomodoro

Rollè di carne al forno farcito

Tagliata di pollo con patate al forno

N.B. Il prezzo varia in base alla scelta dei pasti, se è carne o pesce, con bevande o senza. Potete scegliere un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto con contorno, dessert. Se preferite Possiamo vederci prima per scegliere i piatti per la cena. Il costo 250 € per lo chef e cameriere più la spesa alimentare che può essere tra i 100€ fino al massimo di 200€ se si sceglie pesce più bevande.

Tutti gli ingredienti sono freschissimi a km 0 e di stagione, prodotti tipici della Sicilia e cucina gourmet. Si cucina a vista.