

## PERDODICILUNE

MELA, INDIVIA, CAPRA, MIELE, CAFFÈ.

(7)

€ 14

BRULEÈ DI PADANO, RICCI, MANDORLE.

(3-7-8-14)

€ 15

TONNO IN PATÈ, NOCCIOLE, IBISCO, PERE, PAPRIKA AFFUMICATA.

(4-6-7)

€ 16

RISO, LAVANDA, OSTRICA, GAMBERO DI MAZARA DEL VALLO.

(2-7)

€ 21

SPAGHETTI CAVALIER COCCO, MISSOLTINO, UVETTA, PINOLI, ANETO.

(1-4-7-8)

€ 18

COSTINA, MAIALINO, ANATRA, GRIGLIA FREDDA.

(7-8-12)

€ 24

CALAMARO, PECORINO, GUANCIALE, TUORLO.

(1-3-4-7)

€ 23

DEGUSTAZIONE PERDODICILUNE € 65

5 PORTATE PIÙ UN DESSERT DA VOI SCELTO

ABBINAMENTO VINI € 25

3 CALICI DA NOI SELEZIONATI

COPERTO € 4

Per conoscere i piatti proposti nel menù degustazione, potrete chiedere al personale addetto al vostro tavolo.