

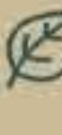


VINO INCLUSO PER QUESTO MENU

1 BOTTIGLIA DI VINO ROSSO OGNI 4 PERSONE

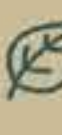
IN CONDIVISIONE

SFINCINELLO DELLO CHEF

-  CARCIOFI FRITTI
-  FUNGHI RIPIENI
-  INVOLTINI DI PEPERONI

PRIMI

BUSIATE CON RAGÙ DI MAIALINO NERO DEI NEBRODI

-  IN ALTERNATIVA RICHIEDI IL NOSTRO PIATTO VEGETARIANO

SECONDI

MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON PATATE AL FORNO

-  IN ALTERNATIVA RICHIEDI IL NOSTRO PIATTO VEGETARIANO

DOLCI

CANNOLI DI PIANA DEGLI ALBANESI
ACQUA E CAFFÈ INCLUSI

38 A PERSONA

IL MENU È OBBLIGATORIO PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO

UN MENU TUTTO GARNIVORO

ANTIPASTO

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI SICILIANI:

MORTADELLA D.O.P.,
PANCETTA,
PROSCIUTTO CRUDO 24 MESI,
SALAME TAGLIATO AL COLTELLO,
PIACENTINO ENNESE,
TUMA PERSA,
RAGUSANO D.O.P.

A SEGUIRE

1KG DI BISTECCA DI MANZO FROLLATA ED IL SUO OSSO CON PATATE AL FORNO



(SECONDO DISPONIBILITÀ DELLA SETTIMANA)

DOLCI

CANNOLI DI PIANA DEGLI ALBANESI
ACQUA E CAFFÈ INCLUSI

48 A PERSONA

MINIMO PER 2 PERSONE

MENU BIMBI A 20 (SOTTO I 12 ANNI)
CROCCHETTE DI PATATE, PASTA AL POMODORO
E COTOLETTA CON PATATINE