



MENU DI PASQUA

VINO INCLUSO IL MANTO (NERO D'AVOLA) - RALLO

IL PRANZO DI PASQUA

IN CONDIVISIONE

SFINCIONELLO PALERMITANO

-  POLPETTE DI BROCCOLI
CON CUORE DI CACIOCAVALLO
-  INVOLTINI DI PEPERONI
CON RIPIENO AI PROFUMI DI AGRUMI
-  CARCIOFI FRITTI ALLA PALERMITANA

PRIMI

FUSILLI CON RAGÙ ROSSO DI CINGHIALE
E FONDUTA DI PARMIGIANO

-  IN ALTERNATIVA RICHIEDI
IL NOSTRO PIATTO VEGETARIANO

SECONDI

CAPRETTO AL FORNO CON PATATE

-  IN ALTERNATIVA RICHIEDI
IL NOSTRO PIATTO VEGETARIANO

DOLCI

CANNOLI DI PIANA DEGLI ALBANESI
ACQUA E CAFFÈ INCLUSI

48 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)

PASTA AL FORNO
E COTOLETTA
CON PATATINE