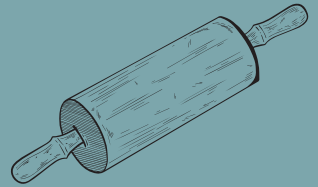


PIATTI DEL GIORNO IN LAVAGNA
SPECIALS ON BLACKBOARD



MENÙ



ANTIPASTI

ALLERGENI
ALLERGENS

Tagliere misto di selezione salumi e formaggi
1/2 Tagliere

€ 24
€ 12

glutine

Mixed selection of cold cuts and cheeses

Bruschetta con pomodoro del Piennolo e basilico
Bruschetta with Piennolo tomato and basil

€ 9

glutine

Pecorino grigliato con miele, olio al tartufo e noci
Grilled pecorino cheese with truffle oil and walnuts

€ 14

latte, frutta secca

Polpette di pane e cicoria su crema di Pecorino
Veggie balls of bread and chicory on pecorino cream

€ 12

glutine, uova latte

Polpette di melanzane fritte
Eggplant croquettes

€ 12

glutine, uova, latte

PRIMI PIATTI

ALLERGENI
ALLERGENS

Spaghetti freschi Burro "Beppino Occelli" e Alici di Sciacca

€ 18

glutine, pesce, latte

Fresh spaghetti with butter and anchovies

Spaghetti freschi alla Carbonara classica o vegetariana

€ 17

glutine, latte, uovo

Fresh pasta with eggs, bacon and cheese (classic or vegetarian)

Pici acqua e farina all'Amatriciana

€ 17

glutine, latte

Fresh big spaghetti with tomato, guanciale and pecorino

Tonnarelli cacio e pepe

€ 17

glutine latte, uovo

Fresh pasta with cheese and black pepper

Pappardelle con pomodoro del Piennolo e Pecorino

€ 17

glutine, uovo, latte

Fresh big fettuccine with Piennolo tomato and Pecorino cheese

Primo piatto del giorno

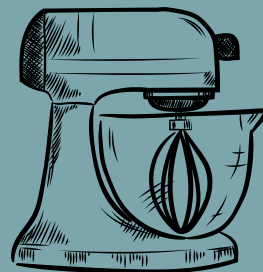
PREZZO IN LAVAGNA

PRICE ON THE BLACKBOARD

LAVORIAMO TUTTI I NOSTRI PIATTI CON MATERIE PRIME SELEZIONATE COME
IL GUANCIALE DI AMATRICE, IL PECORINO "CIBARIA" STAGIONATO 36 MESI SENZA
LATTOSIO, LE UOVA BIO "PEPPOVO" E L'OLIO EVO "FLAMINIO"



MENÙ



SECONDIPIATTI

MEAT AND FISH

Tartare di manzo con le nostre salse

Beef tartare with our dressing

€ 22

ALLERGENI
ALLERGENS
uova, latte, glutine,
frutta secca

Tagliata di manzo con le patate al forno

Sliced beef with roasted potatoes

€ 27

Pesce del giorno con il suo contorno

PREZZO IN LAVAGNA

Fish of the day with its side PRICE ON THE BLACKBOARD

uova, latte, glutine,
pesce, frutta secca

CONTORNI

SIDE DISHES

Cicoria ripassata

€8

Chicory with garlic, oil, chily

Patate al forno

€7

Roasted potatoes

Verdura di stagione

€8

Seasonal vegetables

DOLCI FATTI IN CASA

HOMEMADE DESSERT

Tiramisù classico

€ 8

Cheesecake

€ 8

Dolce del giorno

€ 8

Dessert of the day

ALLERGENI
ALLERGENS

tutti i dolci contengono : glutine, uova, latte



IL NOSTRO PANE È FATTO IN CASA

HOMEMADE BREAD

Cestino su richiesta

€ 4

we serve bread upon request

Olio Evo bio extra vergine su richiesta

Extravergin bio oil upon request

€4



BEVANDE

L'acqua naturale e frizzante è alla spina microfiltrata.

Acqua alla spina ½ litro

€ 1,5

Acqua alla spina 1 litro

€ 3

Aranciata e Limonata Paoletti, Coca Cola €4

Birra artigianale Plurale alla spina 0,33

€7

(Golden Ale o IPA)

Vini alla mescita prezzo in lavagna

Wines by the glass - price on blackboard

FINE PASTO

Caffè espresso

€ 3

Sambuca

€ 5

Limoncello

€ 6

Mirto

€ 6

Bacio Amaro

€ 8

Grappa Barricata

€ 7

Grappa di Moscato

€ 6

Visciolata del professore

€ 7

Passito

€ 7

.....

APERITIVO IN LAVAGNA

.....