

GLI APERITIVI (serviti al tavolo)

APERI_SUSHI

1 rolls da 8 pezzi a scelta dal menù SUSHI
+ 1 drink a scelta

€ 27,00

1-2-3-4-5-6-9-10-11-13-14-16

APERI_FISH

1 frittura di anelli di calamaro*,
gamberetti*, cappelletti* + 1 drink a scelta

€ 27,00

14-3-1-9-11

APERITIVO_RINFORZATO

Mix di sfizi dello Chef (non a base di pesce)
+ 1 drink a scelta

€ 22,00

1-2-3-4-5-6-9-10-11-13

APERI_SEA

N° 2 Bruschette con gambero rosso, stracciatella di burrata e granella di pistacchio
N° 2 Bruschette con tartare di tonno, arance pelate al vivo
N° 2 Bruschette con tartare di salmone, mousse di avocado, zeste di lime
+ 1 drink a scelta

€ 30,00

1-2-3-13-10-16

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

Per l'elenco degli allergeni rivolgersi al nostro personale di sala | * prodotto surgelato

LE TAPAS SICILIANE

CAVALLINA

Mini hamburger
di carne di cavallo,
emmental,
olio, origano

€ 9,00

1-5-13

BUFALINA

Rondella di mozzarella di bufala,
cubetti di salame dolce,
granella di pistacchio,
scaglie di grana

€ 9,00

1-2-13

MARINA

Riccioli di salmone affumicato,
fiocco di philadelphia,
granella di pistacchio,
polvere di limone, olio

€ 9,00

1-2-16-13

CAPULIATA

Pomodoro capuliato nostrano,
filetto di acciuga,
nuvola di philadelphia,
foglia di basilico

€ 9,00

1-16-13

TONNINA

Tonno sott'olio,
cubetti di pomodoro,
scaglie di grana, basilico

€ 9,00

1-16-13

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

Per l'elenco degli allergeni rivolgersi al nostro personale di sala | * prodotto surgelato

I TAGLIERI

VEGETARIANO

Selezione di verdure ed ortaggi della nostra terra, olive siciliane, pomodori essiccati naturalmente, funghi sott'olio, frutta fresca e secca

€ 16,00

2-9-4

SUD

Gran selezione di salumi e formaggi varie stagionature, "vasceddina" di ricotta, frutta fresca e secca, sott'oli tipici, finger food di miele e confetture

€ 20,00

2-4-13-9-11

Servizio al tavolo: maggiorazione 10%

Per l'elenco degli allergeni rivolgersi al nostro personale di sala | ^{*} prodotto surgelato