



GLI
aperici
CENA

APERI_SUSHI

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

€ 27,00

APERITIVO RINFORZATO

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

€ 22,00

APERI_SEA

1-2-4-7-8

N°2 Bruschette con gambero rosso*,
stracciatella di burrata
e granella di pistacchio

N° 2 Bruschette con tartare di tonno*,
arance pelate al vivo,
granella di nocciola

N° 2 Bruschette con tartare di salmone*,
mousse di avocado, zeste di lime
+ 1 drink a scelta**

€ 30,00

Per l'elenco degli allergeni,
rivolgersi al personale di sala

* prodotto surgelato

** costo massimo del drink € 10,00

LE TAPAS SICILIANE

CAVALLINA

(1-7)

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

€ 9,00

BUFALINA

(1-7-8)

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

€ 9,00

MARINA

(1-4-7-8)

riccioli di salmone affumicato,
cubo di philadelphia,
granella di pistacchio,
polvere di limone, olio

€ 9,00

Per l'elenco degli allergeni,
rivolgersi al personale di sala

* prodotto surgelato

** costo massimo del drink € 10,00

CAPULIATA

(1-4-7)

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

€ 9,00

TONNINA

(1-4-7)

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

€ 9,00

TARTUFINA

(1-7)

Crema di tartufo, funghi porcini,
lamelle di tartufo, scaglie di grana

€ 13,00

Per l'elenco degli allergeni,
rivolgersi al personale di sala

* prodotto surgelato

** costo massimo del drink € 10,00

I TAGLIERI

VEGETARIANO

(8)

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

€ 16,00

SUD

(7-8)

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

Per l'elenco degli allergeni,
rivolgersi al personale di sala

* prodotto surgelato

** costo massimo del drink € 10,00