

ASSAGGI

LA CUCINA TI PROPONE TANTE
COMBINAZIONI DI SAPORI IN UN UNICO PIATTO.
SE SIETE IN COMPAGNIA SCEGLIETENE UNO
DIVERSO DALL'ALTRO, PER IL GUSTO DI DIRE
"MI FAI ASSAGGIARE?"

4,5 € - 11 € CON DRINK

POLPETTINE con sugo e caciocavallo

Vino consigliato: **Morellino di Scansano**

 CREMA DI CECI con sesamo tostato

Drink consigliato: **Aperol Spritz**

 POLENTA con gorgonzola e mascarpone

Vino consigliato: **Lamùri**

GALLETTO CROCCANTE con salsa alla cacciatora

Vino consigliato: **Ribolla Gialla Vigna Runc**

 CROCCHETTE DI PATATE con crema di carciofi e pomodori semi secchi

Drink consigliato: **Campari Spritz**

BURRATINA, friarielli e acciughe di Sciacca

Vino consigliato: **Prosecco Doc Red**

CALAMARI in pastella sale e pepe, maionese

Vino consigliato: **Ferrari Maximum Rosè**

 FOCACCIA DI RECCO con pomodori semi secchi e pesto

Drink consigliato: **Americano**

PROSCIUTTO CRUDO di Parma e robiola con crescentine


Drink consigliato: **Mez e Mez Spritz**

CARTOCCIO DI CHIPS ARTIGIANALI e ketchup giallo

Vino consigliato: **Ferrari Maximum Brut**

HAMBURGER

SERVITI CON CHIPS ARTIGIANALI


 **BIG BURGER VEGETARIANO** pane, hamburger vegetariano, patè di olive nere, pomodorini semi secchi, melanzane grigliate, insalata..... **13 €**

BURGER DI PETTO DI POLLO pane, petto di pollo, pomodoro, insalata, crema di carciofi, fontina e maionese..... **13 €**

BURGER DI CHIANINA pane, hamburger di Chianina, scamorza, bacon, pomodoro, insalata e ketchup giallo .. **14 €**

• Pane con farina *Tumminia* a lievitazione naturale

INSALATE

 **INSALATA GRECA** misticanza, pomodorini, olive taggiasche, feta, origano, noci..... **9,5 €**


INSALATA DI POLLO misticanza, petto di pollo, mandorle, grana padano, crostini, salsa caesar..... **9,5 €**


CRUDO E BURRATA burrata, prosciutto crudo, pomodorini, misticanza, crostini di pane con patè di olive nere..... **10,5 €**

INSALATA DI GAMBERI misticanza, gamberi, arance, olive taggiasche, finocchio, crostini **10,5 €**

PIATTI

LO CHEF TI INVITA A PRANZO E A CENA
TRA I LIBRI

 **RISO AL SALTO** con fonduta e funghi..... **10 €**

 **PASTA MISTA** con patate, provola e olio al prezzemolo **10 €**

 **RAVIOLI DI ZUCCA** con burro, salvia e raspadura **11 €**

AMATRICIANA con pomodorini gialli **11 €**

LE NOSTRE TAGLIATELLE al ragù classico bolognese... **12 €**

STINCO al vino rosso e polenta **12 €**

GALLETTO FRITTO e patate al forno..... **12 €**

BACCALA' in guazzetto di pomodorini e olive **12 €**

TAGLIATA CLASSICA all'aceto balsamico e chips..... **13 €**

COTOLETTA con il manico e patate al forno **14 €**

Dolci

DEI NOSTRI AMICI PASTICCIERI

4,5 €

CANNOLO SICILIANO

TIRAMISU'

STRUDEL

TORTA CAPRESE

TORTA DI CAROTE

TORTA RICOTTA E AMARENE

PANNACOTTA E COMPOSTA DI FRUTTA

CROSTATINA ALLA CREMA E LAMPONI

PROFITEROLE

 Vegetariano  Vegano

Tutte le materie prime utilizzate per la realizzazione dei piatti sono di provenienza italiana.

Per garantire la massima sicurezza alcuni prodotti sono surgelati all'origine. D. Lgs. 109/1992

MENU
RED
READ EAT DREAM

DRINK

ALCOLICI 7 €

- APEROL SPRITZ** Aperol, prosecco doc, seltz 
- CAMPARI SPRITZ** Campari, prosecco doc, seltz
- MEZ E MEZ SPRITZ** Aperol, Campari, prosecco doc, seltz
- CAMPARI RED** Campari, Grand Marnier, succo di pompelmo, ginger beer
- AMERICANO** Campari, Cinzano 1757 Vermouth rosso, seltz
- NEGRONI** Campari, Cinzano 1757 Vermouth rosso, Gin Bankes
- CAMPARI ORANGE** Campari, succo d'arancia
- MOJITO GIAMAICANO** J. Wray Silver rum, succo di lime, zucchero di canna bianco, foglie di menta, soda
- BULLDOG TONIC** Bulldog Gin, tonic water
- MOSCOW MULE** Sky vodka, ginger beer, lime

ANALCOLICI

- CRODINO TWIST**
agrumi o frutti rossi 5 €
- FIVE FRUITS**
Succo d'arancia, ananas e pesca, granatina, sciroppo di passion fruit 7 €
- FLORIDA**
Succo di pompelmo, arancia, limone, soda 7 €

SOFT DRINK

- Aranciata, aranciata amara, chinò, limonata, cedrata, old tonic, succhi di frutta, tè freddo, coca cola 2,5 €
- Spremuta di arancia 3,5 €

BIRRE ARTIGIANALI

ALLA SPINA MEDIA 5 € - PICCOLA 3,5 €

- ISAAC** Bianca, 5%, Baladin
- NORA** Ambrata, 6.8%, Baladin
- TIPOPILS** Bionda, 5.2%, Birrificio Italiano
- BIBOCK** Ambrata, 6.2%, Birrificio Italiano

IN BOTTIGLIA 0,33 cl - 6 €

- BI WEIZEN** Weizen, 5%, Birrificio Italiano
- ASTEROID 56013** Ipa, 6.6%, Birrificio Italiano

Vini

BOLLICINE

- | | CALICE | BOTTIGLIA |
|---|--------|-----------|
| PROSECCO DOC RED
Lorenzon, Veneto | 5 € | 16 € |
| FERRARI MAXIMUM BRUT
Ferrari, Trentino..... | 7 € | 28 € |
| FERRARI MAXIMUM ROSÈ
Ferrari, Trentino..... | 8 € | 32 € |

BIANCHI

- | | CALICE | BOTTIGLIA |
|---|--------|-----------|
| FALANGHINA TABURNO
Masseria Frattasi, Campania..... | 5 € | 16 € |
| RIBOLLA GIALLA VIGNA RUNC
Il Carpino, Friuli-Venezia..... | 5 € | 18 € |
| VERMENTINO RENA BIANCA
Cantina di Badesi, Sardegna..... | 5 € | 18 € |
| GEWÜRZTRAMINER
Zanotelli, Alto Adige | 6 € | 19 € |
| LEONE
Tasca d'Almerita, Sicilia..... | 6 € | 20 € |

ROSSI

- | | CALICE | BOTTIGLIA |
|--|--------|-----------|
| MORELLINO DI SCANSANO
San Felo, Toscana..... | 5 € | 16 € |
| PRIMITIVO RUDIAE
Vigneti Reale, Puglia | 5 € | 18 € |
| LAMÙRI
Tasca d'Almerita, Sicilia..... | 6 € | 20 € |
| NEBBIOLO
Rossotto, Piemonte | 6 € | 19 € |
| VALPOLICELLA DI RIPASSO CICILIO
Degani, Veneto | 6 € | 20 € |

DA DESSERT

- | | | |
|----------------------------------|-----|------|
| PASSITO
Sicilia..... | 6 € | 30 € |
| VIN SANTO
Toscana..... | 5 € | 30 € |

SEGUICI SU FACEBOOK E INSTAGRAM



DRINK LIST

RED

READ EAT DREAM