

MENU' TRADIZIONE

con verdure del nostro orto, biologici e presidi Slow Food

ANTIPASTI

Buffet di Verdure

Fantasia di verdure di stagione e piatti* della tradizione Siciliana*

PRIMI

Gnocchetti di nostra produzione alla "Norma Siciliana"

(Fecola di patata, farina di grano, patata, uova*, formaggio*, ricotta*, melanzana fritta in olio evo, pomodoro, basilico, aglio, cipolla, origano, sale, pepe, mandorla*, olio di oliva biologico della Corte)*

Pasta fresca con le Sarde e barbetta di Finocchietto selvatico

(Farina semola integrale Margherito, sardè*, finocchietto selvatico, uvetta, mandorla*, sedano*, scalogno, sale, pepe, brodo di pesce*, pomodoro, pane tostato*, olio di oliva biologico della Corte)*

Risotto Acquerello alla Marinara

(Riso Carnaroli Acquerello, vongole, cozze*, calamari*, gamberetti di Portopalo*, pomodoro, brodo di pesce*, vino bianco*, aglio, prezzemolo, sale, pepe, aglio, olio di oliva biologico della Corte)*

SECONDI

Grigliata di Carne mista

(Salsiccia, costata di Maiale, fettina di manzo, erbe aromatiche, sale, pepe, aglio, olio di oliva biologico della Corte)

Cozze scoppiate con crostini all'Aglio

(Cozze, pepe nero, vino bianco*, prezzemolo, limone, pane raffermo*, rosmarino, sale, aglio, olio di oliva biologico della Corte)*

Calamaro gratinato agli Agrumi Siciliani

(Calamaro, pangrattato*, formaggio*, agrumi, aglio, sale, pepe, olio di oliva biologico della Corte)*

CONTORNI

La nostra Caponatina leggera

(Melanzane, patate, sedano, cipolla, peperone, zuccina, finocchietto selvatico, aceto, zucchero, sale, pepe, capperi, olio di oliva biologico della Corte)*

Insalata di Ciliegino, Acciuga e Cipolla croccante allo Zafferano

(Ciliegino, acciuga, cipolla, zafferano, sale, pepe, origano, olio di oliva biologico della Corte)*

Insalatina mista di stagione del nostro Orto

(Verdure e ortaggi di stagione del nostro orto)

DESSERT DEL GIORNO

FRUTTA