

# LA SERA THE NIGHT

## **L'ARANCINA DI FILIPPO**

8,00 €

Riso Gallo Carnaroli Gran Riserva, il ragù di carne tagliata a punta di coltello, il Ragusano DOP e lo zafferano

FILIPPO'S ARANCINA

*Fried Carnaroli Gran Riserva rice-ball, filled with meat ragout, Ragusano DOP cheese and saffron - by Filippo La Mantia*

## **LA FOCACCIA CAPRESE con farina di tumminia**

8,00 €

la stracciatella, il pomodoro ciliegino, olio al basilico

CAPRESE FOCACCIA WITH TUMMINIA FLOUR

*Stracciatella, cherry tomatoes, basil oil*

## **LA FOCACCIA TRADIZIONALE MESSINESE con farina di tumminia**

8,00 €

La scarola, il pomodoro ciliegino, il formaggio primosale e la tuma, i filetti di acciuga di Favignana

TRADITIONAL MESSINESE FOCACCIA WITH TUMMINIA FLOUR

*Marinated escarole, cherry tomato, primosale and tuma cheese, and anchovy fillet from Favignana*

## **LA FOCACCIA "DELLO CHEF" con farina di tumminia**

10,00 €

"THE CHEF'S FOCACCIA" with tumminia flour

## **IL TAGLIERE CON I SALUMI E I FORMAGGI DEI NEBRODI - (1 persona)**

17,00 €

Selezione di salumi e formaggi dei Nebrodi con il miele, i pomodori secchi, la frutta secca e la frutta fresca di stagione

THE PLATTER WITH CURED MEATS AND CHEESES FROM THE NEBRODI

*Selection of cold meats and cheeses typical of the Nebrodi area with honey, dried tomatos, dried fruit and seasonal fresh fruit*

## **IL TAGLIERE CON I SALUMI E I FORMAGGI DEI NEBRODI - (2 persone)**

32,00 €

Selezione di salumi e formaggi dei Nebrodi con il miele, i pomodori secchi, la frutta secca e la frutta fresca di stagione

THE PLATTER WITH CURED MEATS AND CHEESES FROM THE NEBRODI

*Selection of cold meats and cheeses typical of the Nebrodi area with honey, dried tomatos, dried fruit and seasonal fresh fruit*

# LA SERA THE NIGHT

## I BUDDACI

### THE BUDDACI (STUFFED PIZZA BREADS)

**IL BUDDACE VEGETARIANO CON LA POLPETTONA DI LEGUMI E VERDURE, LA STRACCIATELLA, IL PARMIGIANO E LA SALSA TZATZIKI, SERVITO CON PATATINE FRITTE** 12,00 €

*THE VEGETARIAN BUDDACE WITH THE LENTIL AND VEGETABLE MEATLOAF, STRACCIATELLA, PARMESAN, AND TZATZIKI SAUCE, SERVED WITH FRIES*

**IL BUDDACE CON LA PORCHETTA, LA TUMA FUSA, LA CIPOLLA CAMELLATA E LA CROCCHETTONA DI PATATE FILANTE** 14,00 €

*THE BUDDACE WITH PORCHETTA, MELTED TUMA CHEESE, CARAMELIZED ONION, AND THE LARGE CRISPY POTATO COQUETTE WITH A MELTY CENTER*

**IL BUDDACE CON LA SALSICCIA DI SUINO NERO DEI NEBRODI, LE VERDURE DI MONTAGNA, IL CACIOCAVALLO E LA CROCCHETTONA DI PATATE FILANTE** 14,00 €

*THE BUDDACE WITH NEBRODI PORK SAUSAGE, MOUNTAIN VEGETABLES, CACIOCAVALLO CHEESE, AND THE LARGE CRISPY POTATO COQUETTE WITH A MELTY CENTER*

**IL BUDDACE CON L'HAMBURGER DI MANZO SICILIANO, LE FETTINE DI POMODORO, L'INSALATA, IL CHEDDAR, IL GUANCIALE, IL KETCHUP E LA MAIONESE, SERVITO CON PATATINE FRITTE** 16,00 €

*THE BUDDACE WITH SICILIAN BEEF BURGER, SLICED TOMATOES, LETTUCE, CHEDDAR, GUANCIALE, KETCHUP, MAYONNAISE, AND FRIES*

**IL BUDDACE CON LO STRACOTTO DI TONNO CON LA CIPOLLA CAMELLATA, MAIONESE DI SOIA E LA CROCCHETTONA DI PATATE FILANTE** 18,00 €

*THE BUDDACE WITH SLOW-COOKED TUNA, CARAMELIZED ONION, SOY MAYONNAISE, AND THE LARGE CRISPY POTATO COQUETTE WITH A MELTY CENTER*