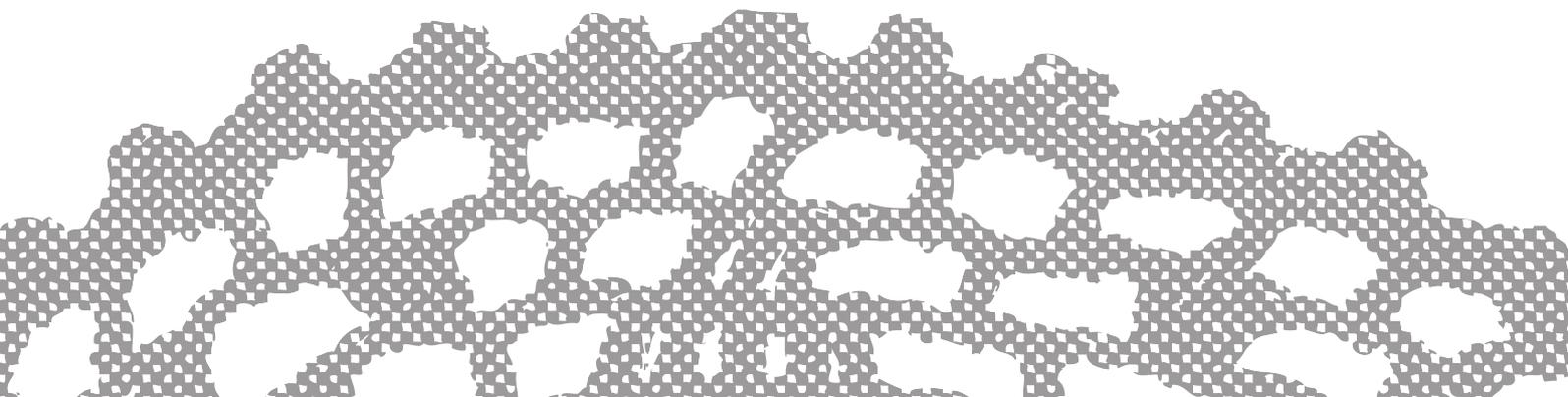


ANTIPASTI - APPETIZERS

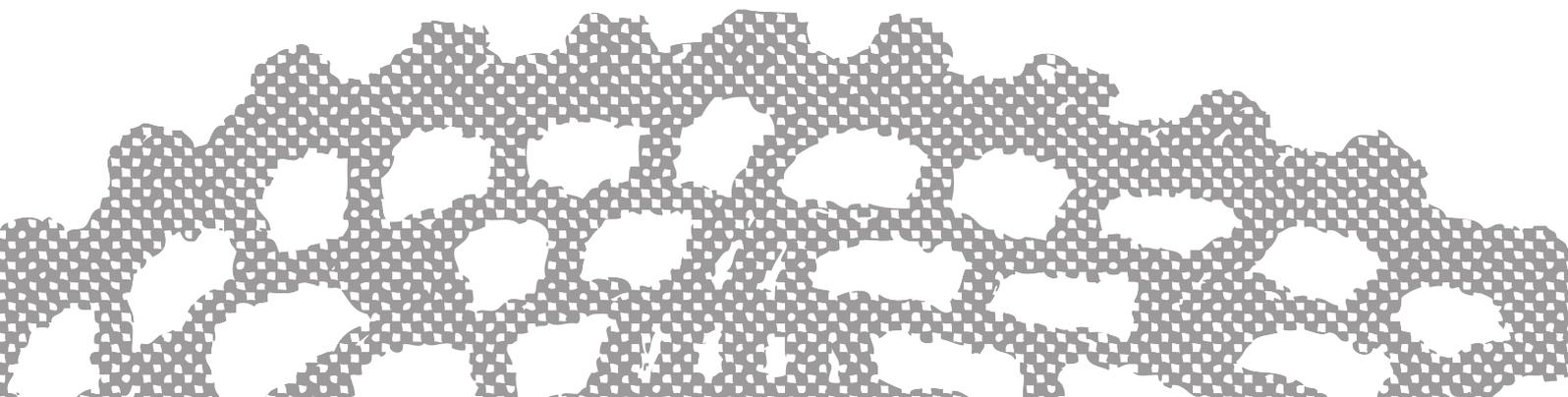
- | | | |
|---|---|-------------------------------|
| 1 | <p>Selezione di salumi e formaggi tipici madoniti 🍷
 <i>Selected mix of charcuterie and cheeses typical from madonie area</i></p> | € 12.00 |
| 2 | <p>Insalatina di funghi, asparagi e cavolo cappuccio marinato
 <i>mushrooms, asparagus and cabbage salad</i></p> <p>Funghi gratinati, con ricotta, verdure di campo
 e caciocavallo affumicato</p> | € 10.00 |
| 3 | <p><i>Mushrooms au gratin with ricotta cheese, season vegetables
 and smoked caciocavallo cheese</i></p> <p>Cartoccio di funghi di bosco, asparagi e carciofi
 con erbe aromatiche e tuma persa 🍷</p> | € 10.00 |
| 4 | <p><i>Mushrooms, asparagus and artichoke backed in foil with
 aromatic herb and pecorino cheese</i></p> <p>Souffle di verdure miste con crema al tartufo</p> | € 12.00 |
| 5 | <p><i>Vegetables souffle with black truffle cream</i></p> <p>Tortino di panecotto su vellutata di pomodoro, origano
 e verdure saltate</p> | € 12.00 |
| 6 | <p><i>Bread pie filled with ricotta cheese, tomato cream, oregano
 and local green</i></p> <p>Funghi in umido con burratina locale</p> | € 9.00 |
| 7 | <p><i>Stewed mushrooms with local burratina</i></p> <p>Bruschette con uova di quaglia e tartufo nero siciliano</p> | € 12.00 |
| 8 | <p><i>Bruschette with quail eggs and sicilian black truffle</i></p> <p>Degustazione di antipasti
 <i>Tasting of appetizers</i></p> <p>Degustazione di antipasti per 2 persone
 <i>Tasting of appetizers for 2 people</i></p> <p>Percorso funghi (5 specialita a base di funghi di bosco)
 percorso funghi x 2 € 35,00</p> <p><i>Five different mushrooms speciality
 for 2 people € 35,00</i></p> | € 14.00
€ 25.00
€ 20.00 |



PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

- | | | |
|----|---|---------|
| 9 | Zuppa di funghi e legumi con verdure di campo 
<i>Mushrooms and legumes soup with season vegetables</i> | € 9.00 |
| 10 | Spaghetti cacio, pepe e funghi di bosco
<i>Spaghetti with cacio cheese, pepper and wood mushrooms</i> | € 13.00 |
| 11 | Vellutata di zucca e bottarga con crostini all'aglio
<i>Cream of pumpkin soup with botargo and crouton</i> | € 13.00 |
| 12 | Fusilli al ragu di maialino, prodotti dell'orto e ricotta di basilisco 
<i>Fusilli pasta with tomatoe sauce made with wild pig meat, garden vegetables and salty ricotta cheese</i> | € 12.00 |
| 13 | Spaghetti alla carbonara di funghi con asparagi e carciofi
<i>Spaghetti alla carbonara with mushrooms, asparagus and artichoke</i> | € 13.00 |
| 14 | Pasta e fagioli, broccoletti e guanciaie croccante 
<i>Pasta & bean soup, broccoli and crunchy bacon</i> | € 10.00 |
| 15 | Pasta e patate con funghi e fonduta di caciocavallo
<i>Pasta with potatoes, mushrooms and caciocavallo cheese fondue</i> | € 12.00 |
| | Pasta e patate con tartufo
<i>Pasta with potatoes mushrooms, caciocavallo cheese and black truffle</i> | € 18.00 |

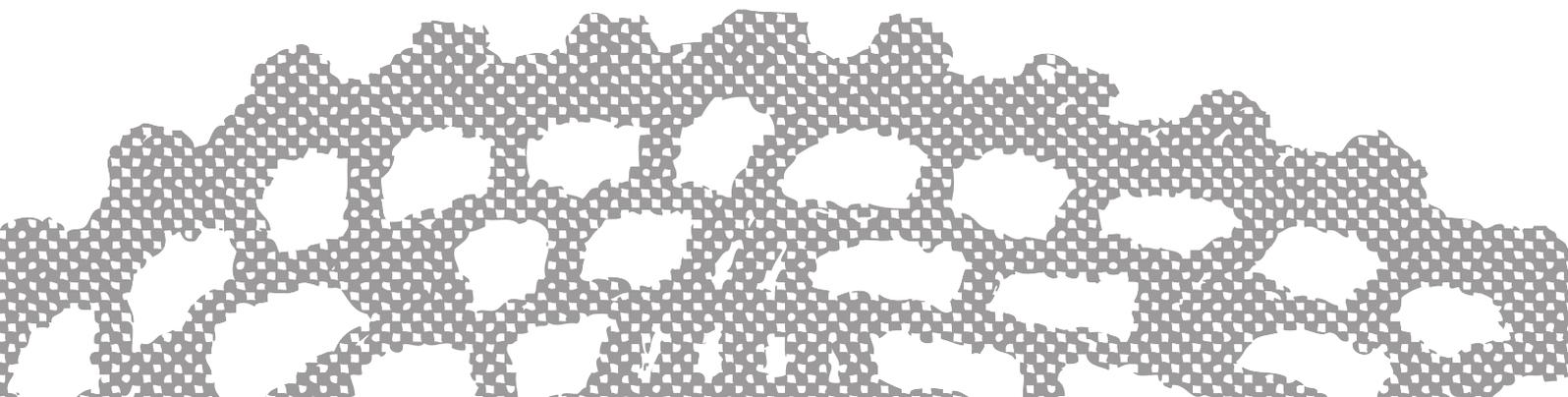
Tutte le paste sono prodotte da noi con farina di grano duro Siciliane e uova fresche
We serve only fresh homemade pasta



SECONDI PIATTI - SECOND DISHES

- | | | |
|----|--|---------|
| 17 | Filetto di maialino in crosta di manna, mandorle e pistacchi 
<i>Little wild pig filet in almonds, pistachio and manna crust (sap extracted from bark), served with roasted potatoes</i> | € 15.00 |
| 18 | Maialino al cartoccio in salsa di funghi e verdure con patate al rosmarino 
<i>Little wild pig with mushrooms sauce. little vegetables and potatoes with rosemary, all wrapped in an aluminium sheet and baked</i> | € 15.00 |
| 19 | Tagliata di manzo al sale affumicato con vellutata di patate e zenzero (con tartufo nero € 28.00)
<i>Grilled beef steak thin sliced, with potatoes cream, ginger and smoked salt (with black truffle € 28.00)</i> | € 20.00 |
| 20 | Brasato di vitello al nero d'avola
<i>Braised beef with nero d'avola sauce</i> | € 16.00 |
| 21 | Carre di suino nero grill con funghi di bosco 
<i>Black loin pork with mushrooms</i> | € 15.00 |
| 22 | Controfiletto ai 5 pepi con patate al forno
<i>Grilled beef steak with 5 pepper and potatoes</i> | € 18.00 |
| 23 | Stinco in salsa di agrumi e miele di ape nera 
<i>Pork shin with citrus sauce and black bee honey</i> | € 15.00 |
| 24 | Bocconcini di filetto al blu di capra, uvetta e mandorle
<i>Filet with goat blue cheese, raisins and almonds</i> | € 22.00 |
| 25 | Coniglio in umido alle spezie madonite e tartufo
<i>Stewed rabbit with spices and truffle from madonite area</i> | € 20.00 |
| 26 | Coniglio in salsa di funghi con cipollotti e cicoria
<i>Rabbit with mushrooms, cicory and onion</i> | € 15.00 |
| 27 | Plateau di formaggi
<i>Assorted local cheese</i> | € 10.00 |
| 28 | Verdure grill
<i>Grilled vegetables</i> | € 8.00 |

Tutti i nostri secondi sono serviti con contorno
We serve our main courses with a side dish



DESSERT

Panna cotta in salsa di frutta fresca <i>Panna cotta with fresh fruit sauce</i>	€ 6.00
Testa di turco <i>Turk head (explained by the chef)</i>	€ 4.00
Cassata con gelato alla ricotta <i>Cassata with ricotta cheese ice cream</i>	€ 6.00
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	€ 6.00
Flan al cioccolato <i>Chocolate flan</i>	€ 6.00
Semifreddo <i>Semifreddo ice cream</i>	€ 5.00
Gelo alla cannella con gelato artigianale <i>Jelly with cinnamon and ice cream</i>	€ 6.00
Mousse di ricotta con miele di ape nera e cialde croccanti 	€ 6.00
<i>Ricotta cheese dessert</i>	

 Piatto con prodotto Presidio Slow Food

COPERTO € 2.00

Il Menu è preparato dallo Chef Francesca Carollo

Da una continua ricerca di prodotti di qualità, e di piccoli produttori di nicchia del nostro territorio, nasce il nostro menù, fatto di piatti semplici, di materie prime freschissime e soprattutto da tanti anni di esperienza. Un lungo percorso che ci ha portato ai vertici della ristorazione Siciliana e Italiana, e i tanti riconoscimenti avuti da tutte le guide Italiane ed estere ci hanno dato e ci continuano a dare la forza e la voglia di andare avanti e fare sempre meglio.

