

# MENU



## PER COMINCIARE

Caponata della Baronessa di Carini e cioccolato di Modica	€ 12,00
Tartare di manzo profumato al verdello e polvere di capperi	€ 16,00
Melone, crudi e cantalupo	€ 12,00
Timballetto di parmigiana su vellutata di ciliegino giallo	€ 12,00
Trasparenza di vitello di razza modicana al basilico, mandorle tostate e cipolla di Giarratana caramellata	€ 14,00

## LE FORME DEL GRANO

Raviolacci fuori dalla Norma	€ 14,00
Gnocchi di patate allo zafferano, crema di fave e fonduta di grana	€ 12,00
Tagliolini pepe, pecorino e peperoncino	€ 12,00
Risotto alle puntarelle di asparagi selvatici e gocce di crema all'aglio dolce	€ 14,00
Paccheri al ragù di maialino nero	€ 13,00

## LE NOSTRE CARNI

Filetto di razza modicana ai fichi e insalatina di cavolo 'trunzu' di Aci	€ 18,00
Costolette di agnello in crosta di pistacchi con cipolla di Giarratana in agrodolce	€ 18,00
Arrotolato di manzo farcito agli spinaci e caciocavallo ragusano con patate rustiche	€ 16,00
Filetto di maialino nero in camicia e biete costa saltate all'aglio	€ 16,00

## DOLCI DELLA CASA

Sfera di semifreddo al limone con coulis di fragole e crumble salato	€ 7,00
Lingotto di bavarese al pistacchio	€ 7,00
Bocconcini di riso fritti al miele di zagara e gelato al torrone	€ 6,00
Pera cotta al vino, cannella, salsa di cioccolato di Modica e biscotto di amaretto	€ 6,00

---

Acqua naturale / Acqua frizzante San Benedetto	€ 2,50
Coperto	€ 2,50



# CARTA DEI VINI



## SPUMAN TI METODO CLASSICO

	CALICE	BOTTIGLIA
<i>Sosta Tre Santi Etna Bianco DOC Brut Metodo Classico</i>		€ 25,00
<i>Sosta Tre Santi Etna Rosato DOC Brut Metodo Classico</i>		€ 22,00
<i>Sosta Tre Santi Carricante Brut Metodo Classico</i>		€ 20,00

## VINI BIANCHI E ROSATI

<i>Tenute Nicosia Monte Gorna Vecchi Viti Etna Bianco DOC</i>	€ 9,00	€ 35,00
<i>Tenute Nicosia Monte San Nicolò Etna Bianco DOC - Vino Biologico</i>	€ 7,00	€ 16,00
<i>Tenute Nicosia Monte Gorna Etna Bianco DOC - Vino Biologico</i>	€ 7,00	€ 16,00
<i>Fondo Filara Grillo DOC Sicilia - Vino Biologico</i>	€ 4,00	€ 12,00
<i>Fondo Filara Insolia DOC Sicilia - Vino Biologico</i>	€ 4,00	€ 12,00
<i>Vulkà Etna Bianco DOC</i>	€ 6,00	€ 14,00
<i>Vulkà Etna Rosato DOC</i>	€ 6,00	€ 14,00

## VINI FRIZZANTI

<i>Juculano Catarratto IGT Terre Siciliane</i>		€ 12,00
--	--	---------

## VINI ROSSI

<i>Tenute Nicosia Monte Gorna Vecchi Viti Etna Rosso DOC Riserva</i>	€ 9,00	€ 35,00
<i>Sosta Tre Santi Nerello Mascalese Etna Rosso DOC</i>	€ 8,00	€ 25,00
<i>Sosta Tre Santi Nero d'Avola Riserva DOC Sicilia</i>	€ 8,00	€ 25,00
<i>Tenute Nicosia Monte San Nicolò Etna Rosso DOC</i>	€ 7,00	€ 16,00
<i>Tenute Nicosia Monte Gorna Etna Rosso DOC - Vino Biologico</i>	€ 7,00	€ 16,00
<i>Fondo Filara Nerello Mascalese DOC Sicilia - Vino Biologico</i>	€ 4,00	€ 12,00
<i>Fondo Filara Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG - Vino Biologico</i>	€ 7,00	€ 16,00
<i>Fondo Filara Nero d'Avola DOC Sicilia - Vino Biologico</i>	€ 4,00	€ 12,00
<i>Fondo Filara Frappato DOC Sicilia - Vino Bio Vegan</i>	€ 4,00	€ 12,00
<i>Fondo Filara Syrah DOC Sicilia - Vino Biologico</i>	€ 4,00	€ 12,00
<i>Lenza di Munti 720 slm Etna Rosso DOC</i>	€ 6,00	€ 14,00
<i>Vulkà Etna Rosso DOC</i>	€ 6,00	€ 14,00
<i>Hybla Cerasuolo di Vittoria DOCG</i>	€ 6,00	€ 14,00
<i>Passicato IGT Terre Siciliane</i>	€ 5,00	€ 13,00

## VINI DOLCI LIQUOROSI

<i>Balanubi Zibibbo Liquoroso IGT Terre Siciliane</i>		€ 13,00
<i>Balanubi Malvasia Liquoroso IGT Terre Siciliane</i>		€ 13,00