



# Menù Enoteca

## **Il tutto fritto**

**Euro 10,00**

*Arancine con ragù di triglie, ortaggi in tempura, panelle al nero di seppia, croché*

*Sicilian "arancine" with red mullet sauce, vegetables tempura, cuttlefish ink "panelle" and "crocchè"*


## **Gambero e verdure in tempura**

**Euro 14,00**

*Shrimps and vegetables tempura*

## **Finger Sandwich di tonno in porchetta e cipolla di Giarratana**

**Euro 10,00**

*Roasted tuna finger sandwich and "Giarratana's onion"* 

## **Stigghiola di Mare**

**Euro 12,00**

*Calamario alla griglia, ripieno di tonno e cipollotto*



*Seafood "stigghiola"*

*Grilled squid filled with tuna and baby onion*

## **Tagliere di salumi e formaggi born in Sicily con confetture di cipolla di Giarratana** **e Miele di Ape Nera**

**(per 2 persone)**

**Euro 16,00**

*Cutting of cold meat and cheeses "born in Sicily" with "Giarratana onion"  jam and black bee honey *

*(for 2 persons)*

## **Tagliere di mare (per 2 persone)**

**Euro 24,00**

*(Carpaccio di pesce spada, sashimi di tonno, panelle al nero di seppia, arancine al ragù di triglie, gambero in tempura, bresaola di tonno, ostriche)*

*Seafood cutting*

*(for 2 persons)*

*Swordfish carpaccio, tuna sashimi, cuttlefish ink "panelle", "arancine" with red mullet sauce, shrimp tempura, tuna bresaola, oysters)*