Il Pranzo della Domenica

Sunday Lunch

Menù

Gli antipasti a centro tavola: ***Starters at the centre of the table:***

Focaccia con cicoria ripassata, ricotta di bufala e alici marinate; Primizie di ortaggi in pastella servite con salsa tartara; Caponata in crosta; Baccalà a sfincione; Zucca croccante all'argentiera; Street food

Focaccia with sautéed chicory, buffalo ricotta cheese and marinated anchovies; Battered vegetables served with tartare sauce; Crunchy "caponata"; "Sfincione" cod; "Argentiera" crispy pumpkin; Street Food

—

Cannolo salato farcito con manzo alla brace e sugo arrosto. ***Fresh pasta cannolo with veal ragù***

Mezze maniche all'arrabbiata di mare. ***Mezze maniche"all'arrabbiata" with seafood sauce***

—-

Sandwich di capone a beccafico all'agretto. ***Goatfish sandwich "a beccaffico", agretto sauce***

Guancia di manzo alla pizzaiola. ***Beef cheek served with pizzaiola sauce***

—

Cassata tradizionale. ***Traditional cassata***

Acqua Panna, Acqua San Pellegrino

Vini: Carta d'Oro Rallo, Il Principe Rallo

La tazzina di caffè

45€ a persona, menù servito per l'intero tavolo.

45€ p.p., served for the whole table

(ad eccezione dei bambini e degli ospiti con intolleranze alimentari)

(except kids or any other guests with food intolerance problem)