

## Antipasti / Starters

### Insalata con capocollo e misticanza

*Mixed Salad with Cured Pork Meat*

(€ 10,00)

### Sfornato al broccolo palermitano

*Broccoli Pie with Anchovy & Béchamel Sauce*

(€ 8,00)

### Contadina di pomodoro fresco e melanzane al pecorino

*Eggplant & Fresh Tomato Salad with "Pecorino" cheese (Sheep's Milk Cheese)*

(€ 8,00)

### Caponata di polpo

*Octopus & Eggplant "Caponata" with onion, celery, olives & capers*

(€ 10,00)

## Primi piatti / First Courses

### Sedanini (Selezione "PASTA MANCINI") al tonno, con pomodoro "Cilieginò" e menta

*Artisanal Short pasta with Tuna, Cherry Tomato & Mint*

(€ 15,00)

### Spaghetti (Selezione "PASTA MANCINI") al sugo "finto"

*Artisanal Spaghetti with Vegetable "Ragù" Sauce*

(€ 12,00)

### Spaghetti (Selezione "PASTA MANCINI") all'Amatriciana con salsa di pomodoro e guanciale

*Artisanal Spaghetti with Tomato Sauce & Cheek Lard*

(€ 13,00)

## Secondi piatti / Main Courses

### Involto di pesce spada con uvetta di Corinto e pinoli servito con contorno

*Swordfish Roll with Raisins and Pine Nuts served with a vegetable side of your choice*

(€ 14,00)

### Falso brasato di suino nero dei Nebrodi al Nero d'Avola

*Black Pork Meat braised in Red Wine Sauce*

(€ 14,00)

### Parmigiana con formaggio "Ragusano" D.O.P.

*Eggplant savory Pie with "Ragusano" Cheese (Protected Designation of Origin)*

(€ 10,00)

## Dessert

### Macedonia di frutta di stagione e miele

*Seasonal Fresh Fruit Salad with Honey*

(€ 5,00)

### Cannolata

*Cannoli filled with Ricotta Cheese*

(€ 5,00)

### Crème brûlée

(€ 5,00)