

Menù

 *Tannura*
• O S T E R I A •



GLI ANTIPASTI

- Il broccolo “affucatu” con caciocavallo di Cinisara, porri, olive del Belice e croccante all'olio EVO 8€
- I carciofini di Cerda a “sfincione” su fonduta di tuma persa di Castronovo di Sicilia 8€
- Le polpettine di pesce azzurro con cacio, menta e scorza d'arancia in crosta di sesamo con cipolla rossa caramellata 8€
- Il carpaccio di Busambrina su bieta all'olio, pomodori confit e salsa di Bianco degli Elemi caprino trapanese 13€
- La battuta di manzo di Cinisara su passata di ceci maior di Ragusa con acchiughe di Aspra e insalatina di finocchio 13€
- Le tagliatelle di Seppia scottate all'olio EVO su macco di fave cottoia di Modica (P.S.F.), finocchietto di montagna e crostini all'olio EVO 14€
- La tartare di tonno rosso con salsa d'arance di Ribera al rosmarino 14€
- Il polpo maiolino “murato” con sparacelli, pomodoro datterino e cipolla bianca Giarratana (P.S.F) 15€
- La zuppa di vongole e fagioli Cosaruciari (P.S.F) 15€
- La crudité di pesce del giorno 20€



I PRIMI

Gli gnocchi di patate con broccoli “arriminati”
e pinoli tostati 12€

Gli agnolotti freschi ripieni di burrata con
pesto di spinaci, noci e pomodorino confit 13€

I ditaloni rigati con carciofi di Cerda, guanciaie di
suino nero dei Nebrodi (P.S.F) e ricotta Messinese 13€

I maccheroncini rigati con ragù di maialino nero
dei Nebrodi (P.S.F) al Mascalese, ricotta di
Corleone e mandorle di Noto (P.S.F) tostate 15€

I ravioli freschi ripieni di Scampi nel suo guazzetto
con pomodorino di pachino e sabbia di funghi
porcini dell'Etna 15€

Le linguine con code di gambero rosso tagliato
a coltello e pesto di pistacchi di Bronte DOP (P.S.F.) 16€

Il risotto al ragù di pesce tagliato a coltello
e zucca rossa con maionese di corallo e
radicchio croccante all'olio EVO 15€

Gli spaghetti con vongole,
sparacelli e pomodoro datterino 16€



I SECONDI

Il burger di verdure con erbette e caciocavallo fresco di Cinisara	13€
Il petto d'anatra con salsa di mirtilli	16€
Il filetto di coniglio con funghi porcini dell'Etna e castagne	16€
Il Filetto di maialino nero dei nebrodi (P.S.F) con uva nera e Porto rosso	16€
La tagliata di manzo di Cinisara con mostarda di porri e zucca rossa	16€
Gli involtini di branzino con carciofi di Cerda e pecorino Siciliano in crosta di pistacchi di Bronte DOP (P.S.F)	15€
Il filetto di Baccalà in alga nori in guazzetto di vongole, capperi di Salina (P.S.F) e pomodoro datterino	16€
Il filetto di pesce del giorno in panure di finocchietto di montagna su passata di patate e prato di verdure all'olio EVO	16€
La tagliata di tonno al sesamo con ketchup bianco di cipolle Giarratane (P.S.F)	16€
La zuppa di pesce e crostacei con lenticchie nere Ennesi (P.S.F)	20€
Le code di Gamberone in camicia di "panelle siciliane"	20€



I DESSERT

Il crumble di mele con chantilly e brunoise di frutta fresca e caramellata	6€
La cheesecake siciliana con frutti rossi	6€
La Luxuria di cioccolato Modicana	6€
Il tiramisù ai pistacchi di Bronte DOP (P.S.F)	6€
Il cannolo di kataifi con crema di ricotta di Corleone	6€
La composta di frutta fresca e gelato fragola pralinato	6€
Il semifreddo di fichidindia e mandorle di Noto (P.S.F)	6€
La frutta fresca	5€

DOLCE O TORTA ESTERNA SERVIZIO A PERSONA 2€

COPERTO 3€

Tutto il menù e i piatti del giorno
sono proposti in versione gluten free.



Si prega di comunicare tempestivamente
qualsiasi intolleranza alimentare.

Alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento di
temperatura per garantire l'igiene e la salute alimentare.

(P.S.F) Presidio Slow Food
sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni
da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.



ELENCO ALLERGENI

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle bevande. Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio cioè Mandorle, Nocciole, Noci, Noci di Acagiù, Noci di Pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci Macadamia o Noci del Queensland, e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco