

{ crunch }

🕒 SERVIZIO: 11:30 – 22:30

“Pane Sconzato”: pane carasau, battuto di pomodoro secco siciliano, crema di pomodoro ciliegino 🌿💧 €8,00

“Pane, olio e sale”: 3 farine (perciasacchi, grano duro e carruba); 3 cultivar (cerasuolo, biancolilla, moresca); 3 varietà di sale (fiocchi di sale, sale di capperi e sale affumicato) 🌿💧 €10,00

“Cicchetti Siciliani” del giorno con pane di grani antichi €4,00
al pezzo

I Cicchetti siciliani prendono spunto da quelli creati dai nostri amici veneti, come noi popolo di mercanti e navigatori. Piccoli concentrati di gusto, su fette di pane di grani antichi siciliani, pensati per accompagnare un calice di vino o uno dei nostri cocktail.

Tutti i nostri piatti del *Brunch* e del *Crunch* sono serviti con il cestino del pane del giorno e con Olio EVO Primo DOP di Frantoi Cutrera, monocultivar ottenuto da olive Tonda Iblea, varietà autoctona dei Monti Iblei, nella Sicilia sud orientale.

Servizio al tavolo / coperto 2€.

{ pietanze della sera }

🕒 SERVIZIO: 19- 22:30

Gazpacho, gambero bianco di nassa, olio al basilico 🌿🥚💧 €15,00

Riso al salto, cozze affumicate e tenerumi 🌿🥚 €16,00

Tartare di manzo, papaya siciliana, capperi e macis 🌿🥚💧 €18,00

Crudo di pesce del giorno, tuorlo marinato, olio al prezzemolo 🌿🥚💧 €22,00

Melanzana arrosto, pomodoro alla pizzaiola e glassa alla fragola 🌿🌿🥚🥚💧 €14,00

Calamaro, zucchine nostrane, bagnetto verde 🥚💧 €20,00

Tonno scottato, friggirelli, fondo bruno 🌿🥚💧 €24,00

Fuori menù del giorno

Servizio al tavolo / coperto 2€.

{ crunch }

🕒 SERVICE: 11:30 AM - 10:30 PM

"Pane Sconzato": carasau bread, Sicilian dried tomato spread, cherry tomato cream 🌿🥛 €8,00

"Bread, oil and salt": 3 flours (perciasacchi, durum wheat and carob); 3 cultivars (cerasuolo, biancolilla, moresca); 3 types of salt (salt flakes, caper salt and smoked salt) 🌿🥛 €10,00

Daily "Sicilian Cicchetti" with ancient grain bread €4,00
by the piece

Sicilian Cicchetti are inspired by those created by our Venetian friends, like us a people of merchants and sailors. Small bursts of flavor, on slices of Sicilian ancient grain bread, designed to accompany a glass of wine or one of our cocktails.

All our Brunch and Crunch dishes are served with a basket of the day's bread and Primo DOP Extra Virgin Olive Oil from Frantoi Cutrera, a monocultivar obtained from Tonda Iblea olives, an indigenous variety of the Iblei Mountains in southeastern Sicily

Table service / cover charge 2€.

{ evening dishes }

🕒 SERVICE: 7 PM - 10:30 PM

Gazpacho, white shrimp from the pot, basil oil 🌿🥛🥜 €15,00

Crispy rice, smoked mussels and tenerumi greens 🥜🥛 €16,00

Beef tartare, Sicilian papaya, capers and mace 🥜🥛🥛 €18,00

Raw fish of the day, marinated egg yolk, parsley oil 🌿🥛🥛🥛 €22,00

Roasted eggplant, pizzaiola-style tomato and strawberry glaze 🌿🥜🥛🥛🥛 €14,00

Squid, local zucchini, green sauce 🥛🥛 €20,00

Seared tuna, friggirelli peppers, brown sauce 🥜🥛🥛 €24,00

Daily special off the menu

Table service / cover charge 2€.