



Menu Grupos Palermo

ENTRANTES PARA COMPARTIR, LOS ANTIPASTI:

FOCACCIA

BACAFICU

Clásicas sardinas empanadas y rellenas al estilo siciliano con piñones, pasas y miga de pan

TÁRTAR DI SALMON

Dados de salmón marinados con cítricos y mezclado con aguacate

POLPETTE DI MELANZANE

Albondigas de berengena con crema de pecorino y menta

VITELLO TONNATO

Lomo cocido con salsa cremosa de zanahoria, apio, patata, hierbas aromáticas, alcaparras, anchoas, salsa Perrins, mayonesa y atún

PRINI PIATTI, PRINCIPAL A ELEGIR:

LASAGNA

Un plato delicado y equilibrado, donde la pasta se saltea con una suave crema de calabacines y gambones frescos.

RAGÚ BOLONGESA

Elaboración tradicional siciliana que resalta los auténticos sabores del mar mediante la tinta natural de la sepia.

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

Canelones rellenos de ricota fresca y espinacas, al horno con salsa suave

PASTA CON BROCOLI

Brócoli salteado con ajo, anchoas y pan rallado tostado

CACIO E PEPE

Clásica receta Romana elaborada con una crema de queso pecorino y aromatizada con pimienta recién molida. Mantecada en rueda de pecorino

RAGUSANA

Salsa de tomate casera con pimientos asados, cebolla roja y aceitunas negras

PESTO A LA TRAPANESE

Pesto típico de Trapani con albahaca, aceite de oliva, piñones, ajo, parmesano y tomate

NORMA

Una joya siciliana. Salsa de tomate, berenjena frita, albahaca fresca y ricotta salada

PASTA CON LE COZZE

Pasta con mejillones frescos, cocinados al vapor con ajo, perejil y un toque de vino blanco

PIZZA A ELEGIR:

SIRACUSA, ENMA, ETRIA , ERICE , CATANIA , LIPARI

DOLCI:

CANOLO O TIRAMISU

40€

Bebidas no incluidas
1 entrante cada 3 personas