

# PIATTINI

## SFINCIONELLO VS SFINCIONELLO

PALERMITANO E BAGHERESE 3,5

**CHIPS&CHOP** FRITTO DI PATATE FRESCHE, CHIPS DI PATATE DOLCI E FONDUTA DI CACIO 3,5

**U'MUS** HUMMUS DI CECI E CROSTINI DI PANE 4

**MUFFOLETTA** FATTA IN CASA, CACIOCAVALLO, TARTARE DI POMODORO, ACCIUGHE, OLIO E ORIGANO 4

**POLPETTINE DI NONNA LINA** POLPETTINE DI RICOTTA E CICORIEFFE CON SUGO ALL'ANTICA 4,5

**CACIOCAVALLO MORBIDO** IN PASTELLA E MIELE LOCALE 4,5  
**HO TANTA SFOGLIA** PASTA SFOGLIA CON BOLLITO E GIRI E CIPOLLA IN AGRODOLCE 4,5

**DOLCE PORK** CROSTONE DI PANE CON STRACCETTI DI MAIALINO COTTI A BASSA TEMPERATURA E UVA BIANCA 5

**CARCIOFATA** CAPONATA DI CARCIOFI 5

**CROCK&COD** MOUSSE DI BACCALÀ FRITTO E MAIO AGLI AGRUMI 5

**POLP CRUNCH** CREMA DI ZUCCA, POLPO FRITTO, CAPULIATO DI POMODORO E CROSTINI 5,5

**MACCOSA?** MACCO DI FAVE, POLPETTINE DI SARDE E OLIO AL ROSMARINO 5,5

**BON BON** DI CACIO E TONNO IN PANURA DI PANE PANKO, CREMA DI PISELLI 6

**TARTARELLA** TARTARE DI VITELLO, MAIO DI FUNGHI E SFOGLIE DI CACIO SAN NICOLA 6

**AMMARE** INSALATINA TIEPIDA DI MARE E RIDUZIONE AL NERO D'AVOLA 7

**MOZZA CHE GAMBERO** TEMPURA DI GAMBERI E MOZZARELLA, E MAIO DI POMODORO ROSSO 7

# LA PASTA

**PAPPARDELLE** CON SUGO "ALL'ANTICA" E RICOTTA SALATA 12

**PRIMO LOCALE** PACCHERI, DADOLATA DI TONNO, PESTO DI PISTACCHI E MANTECATURA DI PECORINO 14

**RISOTTO** CREMA DI FINOCCHIETTO SELVATICO, SCAMPI, COZZE E CRUNCH DI AGRUMI 15

## APERITIVHOME

SALSICCETTE, CROSTINI, FRITTINO MISTO, BRIOCHE SALATE E SFINCIONELLO 15 (CON COCKTAIL A SCELTA)

**NEGROHOME:** LONDON DRY GIN, CAMPARI, VERMOUTH ANTICA FORMULA E RABARBARO 8\*

**AMERICANOTTO:** PUNT & MES, BITTER CAMPARI, CHINOTTO, BERGAMOTTO, ERBE AROMATICHE 8 \*(COSTO COCKTAIL SENZA APERITIVO)

## CHE DUCI!

**CANNOLO COMPOSTO** CIALDA DI CANNOLO FATTA IN CASA E RICOTTA FRESCA 5

**TIRAMISU** 5

**LA ROSSA** RED VELVET 5 / **LA MORA** DEVIL 5

**BROWNIE** AL CIOCCOLATO, GELATO VANIGLIA E AMARENE 5

# LA CARNE

**GUANCIA A GUANCIA** GUANCIA DI VITELLO, CREMA DI ZUCCA ROSSA E LA SUA SALSALSA 14

**CHE MAIALOTTO** PANCIA DI MAIALE COTTA A BASSA TEMPERATURA, PURE' DI PATATE E SALSALSA AL MARSALA 15

**TAGLIATA DI VITELLO "CIURI CIURI"** BATTUTO DI POMODORO, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, PATATE FRITTE E SALSALSA "CIURI CIURI" 18



**MMM...BURGER** HAMBURGER DI MANZO (230GR), PANINO LOCALE, BUFALA, PANCETTA CROCCANTE, TARTARE DI POMODORO E MAIONESE FATTA IN CASA 12

**AVOCADO ILLEGALE** POLPA DI SALSICCIA, SPECK CROCCANTE, UOVO FRITTO, MISTICANZA, CREMA DI AVOCADO E MAIONESE FATTA IN CASA 12

**PISH BURGER** BRIOCHE AL NERO DI SEPIA, BURGER DI PESCE, STRACCIATELLA DI BUFALA, INSALATINA FRESCA E MAIO ALLA CURCUMA 12

## BURGERS

## IL PESCE

**FRITTINO** DI PARANZA CON PESCATO DEL GIORNO, CHIPS DI ORTAGGI E MAIO AGLI AGRUMI 15

**CUCÙ SEPIA** SEPIA RIPIENA DI COUS COUS E SALSALSA DI PISELLINI\* 15

**BELLO IL BACCALÀ** ALLA PIZZAIOLA CON POMODORO FRESCO, TUMA, ORIGANO E PATATE\* 15

**TUTTO CRUDO** GAMBERO VIOLA DI PORTICELLO, SCAMPI, OSTRICHE, TARTARE DI TONNO E TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO, SOIA E SALE DI MOTHIA\* 22

# LE PIZZE



**MARGHERITA / NAPOLI / CALZONE** (FRITTO O AL FORNO) 8

**CURÒ** POMODORO, AGLIO, OLIVE NERE, ACCIUGHE, E MOLLIKA 8

**COMPARE** POMODORO, MOZZARELLA, VENTRICINA CROCCANTE, RICOTTA E SCAGLIE DI GRANA 9

**SANGU MIO** POMODORO, FIORDILATTE, MELANZANE FRITTE E SCAGLIE DI RICOTTA INFORNATA 9

**PACCHIÙ** MOZZARELLA, PATATE A FETTE, ROSMARINO, PROVOLA DOLCE E LARDO LOCALE 9

**CUCÌ** MOZZARELLA, DATTERINO GIALLO, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON E SCAGLIE DI GRANA INFORNATE 9

**PARRINU** POMODORO, BUFALA, CRUDO DI PARMA E SCAGLIE DI TUMA 10

**FIGGIÙ** POMODORO, BUFALA, FUNGHI PORCINI E PROSCIUTTO COTTO ALLE ERBE 12

**LOCALE** PESTO DI PISTACCHI, STRACCIATELLA DI BUFALA, MORTADELLA TARTUFATA E MANDORLE TOSTATE 12

**ZIO PROVOLA** MOZZARELLA, GORGONZOLA, TUMA, PROVOLA, SCAGLIE DI GRANA E NOCI (MACCHIATA AL POMODORO) 12

**GIÒ** MOZZARELLA DI BUFALA, PESTO DI DATTERINO GIALLO, CARPACCIO DI TONNO, CIPOLLA ROSSA E CAPPERI DI SALINA 12

**BEDDA MATRI** FIORDILATTE, CRUDO DI GAMBERO VIOLA, CREMOSO DI FORMAGGI FRESCHI, BOTTARGA DI PESCE SPADA, SCORZA DI AGRUMI, SALE NERO E RUCOLA 16

SU RICHIESTA POSSIBILITÀ DI GLUTEN FREE

vodafonelocale  
caciocavallomorbido  
localpalemo  
f locale  
@localpalemo.it