

# PIATTINI

- 🍷 SFINCIONELLO VS SFINCIONELLO PALERMITANO E BAGHERESE 5
- 🍷 U'MUS HUMMUS DI MELANZANE E CECI, OLIO AL SESAMO, MENTA E CROSTINI DI PANE 5
- 🍷 SCACCIA LA SARDA SCACCIA CON SARDE ALLA "PALINA" E PRIMOSALE 5
- 🍷 SIAMO FRITTI PANELLE, CROCCHÈ, RASCATURA, ARANCINETTA AL FORMAGGIO E PATATINE 4
- 🍷 CACIOCAVALLO MORBIDO IN PASTELLA E MIELE ALL'ARGENTIERA 5
- 🍷 CUNZATO PANINETTO LOCALE CON SGOMBRO SOTT'OLIO, CIPOLLOTTO, POMODORO E ORIGANO 5
- 🍷 LORENZO'S CAPONATA CAPONATA DI MELANZANE E UOVO GRATTOGGIATO 5
- 🍷 POLPETTINE DI NONNA LINA POLPETTINE DI RICOTTA E CICORIE, CREMA DI BROCCOLI IN TEGAME E PINOLI TOSTATI 5
- 🍷 PORK&ROLL ROLL DI RISO CON PANATURA DI PANE PANKO, STRACCETTI DI MAIALINO COTTI A BASSA TEMPERATURA, ALGA NORI E SALSA IN AGRODOLCE 6
- 🍷 DOLCE POLP CROSTONE DI PANE, POLPO FRITTO, CAPULIATO DI POMODORO E RICOTTA FRESCA\* 6
- 🍷 CROCK&COD MOUSSE DI BACCALA FRITTO E MAIO AGLI AGRUMI\* 6
- 🍷 TONNO BALLS POLPETTE DI TONNO E MENTA, CIPOLLA IN AGRODOLCE\* 6
- 🍷 GUACAMBERO TEMPURA DI GAMBERI E GUACAMOLE\* 8
- 🍷 UN, DUE, TRE OSTRICA OSTRICA AL NATURALE, OSTRICA "AMMUCCIATA" E OSTRICA CON PANNA ACIDA 12

# LA PASTA

- 🍷 FUORI NORMA RIGATONI FRESCHI CON POMODORO FRESCO, MELANZANE FRITTE, RICOTTA SALATA E STRACCETTI DI MAIALINO DISIDRATATO 10
- 🍷 PACCHERI CON CERNIA E PATATE ALLO ZAFFERANO E POLVERE DI OLIVE NERE\* 14
- 🍷 RISOTTO CON LAMELLE DI SEPIE, TRIS DI POMODORINI, BATTUTO DI GAMBERO E GOCCE DI NERO\* 16

# APERITIVHOME

SALSISETTE, 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 5
- TIRAMISU 6
- BROWNIE AL CIOCCOLATO, GELATO VANIGLIA E AMARENE 6
- C'È CIOCCOLATO TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO, GELATO AL CIOCCOLATO, MACARON RIPIENO DI CIOCCOLATO E SALSA AL CIOCCOLATO 6
- RICOTTA'S CAKE CHEESECAKE DI RICOTTA, SALSA DI PESCHE E CRUMBLE 6
- PISTACCHINO SEMIFREDDO AL PISTACCHIO E CREMA DI RICOTTA 6

# LA CARNE

- 🍷 GUANCIA A GUANCIA DI VITELLO, CREMA DI PISELLI, CIPOLLA AL FORNO E LA SUA SALSA 15
- 🍷 CHE MAIALOTTO PANCIA DI MAIALE COTTA A BASSA TEMPERATURA, PURE' DI PATATE E SALSA LA MARSALA 16
- 🍷 TAGLIATA DI VITELLO "CIURI CIURI" CON BATTUTO DI POMODORO, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, PATATE FRITTE E SALSA "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, 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
- 🍷 CALAMARIPIENO CALAMARO IPIENO CON SCAMORZA AFFUMICATA AL LIMONE ED INSALATINA ALLA PALERMITANA\* 15
- 🍷 ORA TONNO TONNO ROSSO SCOTTATO IN CROSTA DI SEMI, SALSA YOGURT DI CETRIOLI E MENTA\* 18
- 🍷 TUTTO CRUDO GAMBERO VIOLA DI PORTICELLO, SCAMPI, OSTRICHE, TARTARE DI TONNO E TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO, SOIA E SALE DI MOTHIA\* 25

# LE PIZZE



- 🍷 MARGHERITA 8 / NAPOLI 8 / CALZONE (FRITTO O AL FORNO) 9
- 🍷 CURÒ POMODORO, AGLIO, OLIVE NERE, ACCIUGHE, E MOLLIKA 8
- 🍷 COMPARE POMODORO, MOZZARELLA, VENTRICINA CROCCANTE, RICOTTA E SCAGLIE DI GRANA 10
- 🍷 SANGU MIO POMODORO, FIORDILATTE, MELANZANE FRITTE E SCAGLIE DI RICOTTA INFORNATA 10
- 🍷 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 10
- 🍷 PARRINU POMODORO, BUFALA, CRUDO DI PARMA E SCAGLIE DI TUMA 10
- 🍷 FIGGIÒ 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  
📍 localcaciocavallomorbido