



ANTIPASTI

CRUDO E CROCCANTE 12 euro

Nido di verdure croccanti in tempura con selezione di crudo di salmone, spigola e tonno in salsa di soya, olio eco e zenzero cotta a bassa temperatura

MELANZANA DAL CUORE CALDO 7,5 euro

Sformato di melanzane con salsa di pomodoro e cuore fondente di mozzarella e besciamella

CHEESECAKE MAZARA DEL VALLO 12 euro

Cheesecake con taralli, ricotta, primo sale, gelatina di pesto e crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo

LA FRITTURINA 9 euro

Fritto di calamaretti e verdure croccanti con salsa aioli

OMAGGIO A CIPRIANI 11 euro

Carpaccio di filetto di manzo Nazionale con salsa Cipriani (maionese, senape, salsa worcester, latte, limone, olio eco e pepe nero)

VEGAN DOUBLE NAM 9 euro

Involtili di verdure e tofu affumicato con semi e olio di sesamo, in crosta di pasta phillo con salsa aioli vegana al profumo di menta

RITORNO IN VAL CHISONE 10 euro

Tomino fondente in crosta di speck su ratatouille di verdure al profumo di timo

PRIMI

I PACCHERI ALLA NONNO LADRO 12 euro

Paccheri "Mancini" al crudo di zucchine con colatura di alici di Cetara, pomodorini confit, burrata e hotiarga di muggine

NUDI E CRUDI 14 euro

Spaghetti "Mancini" aglio, olio eco, peperoncino, colatura di alici di cetara e lime con crudo di gamberi rossi di "Mazara del Vallo"

NORMA BALDARI 11 euro

Pici acqua e farina "Mauro Secondi" alla crema di ricotta, pecorino e pepe nero con melanzane croccanti, coulis di pomodorini confit e basilico fresco

CACIO E OVO 12 euro

Ravioli "Mauro Secondi" ripieni di cacio e uovo con guanciale croccante, pepe nero e crema di pecorino

COCCO DE MAMMA 10 euro

Riso "Zaccaria" al pomodoro, mantecato al burro e parmigiano con coulis di pomarini secchi e basilico

SPAGHETTI MANCINI A MODO VOSTRO 9 euro

Cacio e pepe, carbonara, amatriciana, gricia, aglio olio e peperoncino, pomodoro e basilico

SECONDI

VADO E TONNO 18 euro

Talati di tonno rosso in foglia di porro con salsa di soya, zenzero e olio eco cotta a bassa temperatura, con insalata di rucola, pompelmo e finocchi, e patate arrosto

SCANDIA 16 euro

Filetto di salmone cotto a bassa temperatura e scottato in padella, con purea di patate americane dolci, rucola fritta e croccante alla curcuma

CAPITAN HARLOCK 14 euro

Carpaccio di crudo di baccalà con salsa (olive nere, acciughe, pomodori secchi, pan grattato, capperi, olio eco), con rucola, arance rosse e croccante al nero di seppia

PRONTO KAMAL in TRE DECLINAZIONI 15 euro

VEGAN Cous cous con verdure e ceci al profumo di limone, germogli di soya, tofu affumicato e salsa chermoula (coriandolo, cumino, prezzemolo, aglio, paprika, limone e pepe nero)

GAMBERI Cous cous con verdure e ceci al profumo di limone, con gamberi saltati e salsa chermoula (coriandolo, cumino, prezzemolo, aglio, paprika, limone e pepe nero)

POLLO Cous cous con verdure e ceci al profumo di limone, con pollo marinato alla soya e olio eco con salsa chermoula (coriandolo, cumino, prezzemolo, aglio, paprika, limone e pepe nero)

FILETTO AL CAMINETTO 20 euro

Medaglione di filetto di manzo Nazionale scottato al burro chiarificato e pepe nero, al profumo di rosmarino con patate arrosto

SPIEDINO DI POLLO DEL SOL LEVANTE 16 euro

Spiedino di petto di pollo marinato in olio di sesamo e soya alla piastra con funghi neri, porro e Maki di riso vegetali con salsa di arachidi, soya e olio eco

ORECCHIA DI ELEFANTE 26 euro

Doppia cotoletta di vitello da latte panata e fritta in burro chiarificato con insalata e patate arrosto

DOLCI

TORTINO ALLE MANDORLE E CIOCCOLATO CON CREMA INGLESE 5 euro

CHEESECAKE AL GORGONZOLA DOLCE E COMPOSTA DI PERE ABATE 6 euro

TATIN DI MELA (A MODO NOSTRO) CON CRUMBLE AL PISTACCHI E SALSA MOU 5 euro

FROLA CON CREMA DI RICOTTA, PANNA MONTATA, CREMA PASTICCERA E GELEE DI VISCIOLE 6 euro

TIRAMISÙ 5 euro

Acqua Liscia S. Croce / Acqua leggermente frizzante Neji 2 euro

Calice di Vino 5 euro

Birra alla spina 3,5/5 euro

Caffè 1,5 euro