

Per Cominciare ...

LE ACCIUGHE DI NONNA FRANCA

Acciughe di Sciacca condite con aglio intero, peperoncino, olio evo, accompagnate da ciliegine di bufala e olive taggiasche, servite con focaccia di nostra produzione

.....

€ 10.00

ANTIPASTO DEL MULINO

Lardo di Colonnata, capocollo di Martina Franca, culaccia, salame di cinghiale, cetrioli in agrodolce, accompagnati da focaccia di nostra produzione

.....

€ 14.00

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE

Lumache al forno condite con burro, prezzemolo e leggermente aromatizzate con aglio (su richiesta condite con più aglio)

.....

€ 12.00

CAPPUCCINO DI ZUCCHINE

Crema di zucchini guarnita con briciole di tarallo, servita con quenelle di ricotta fresca lavorata con la menta

.....

€ 9.00

COZZE ALLA SPEZZINA

Cozze ripiene con tonno, bologna, parmigiano, prezzemolo, timo, pane grattato, aglio in salsa al pomodoro

.....

€ 10.00

I nostri primi

TESTAROLI AL PESTO

Pasta fresca di farina di grano condita con pesto, a seconda dei gusti con o senza aglio

.....

€ 10.00

ORECCHIETTE

Pasta fresca saltata con friggirelli, salsiccia e ricotta salata

.....

€ 10.00

PASTA E MOLLIKA

Spaghetti alla chitarra freschi conditi con pan grattato saltato in padella con acciuga, peperoncino e menta

.....

€ 9.00

IL RAGU' DI CAPRETTO

Tagliatelle fresche condite con ragù di capretto

.....

€ 10.00

IN FONDO AL MAR

Spaghettoni freschi conditi con cozze, vongole, calamaretti, gamberi, leggermente piccanti

.....

€ 15.00

F Secondi

MARE FRITTO

Fritto di gamberi, calamari, polpo e zucchine

.....

€ 15.00

VITELLO TONNATO

Piatto tradizionale della cucina italiana a base di carne di vitello tagliata a fette sottili e guarnita con una salsa particolare con tonno, acciughe e capperi

.....

€ 12.00

SPECIALITA' ARGENTINA

Manzo di qualità superiore grigliato, accompagnato con verdure di stagione

.....

€ 22.00

MILLEFOGLIE NELL'ORTO

Ratatouille di verdure di stagione alternata con pane carasau e servita con tomino alla piastra

.....

€ 12.00

PARMIGIANA DI MELANZANE

.....

€ 12.00

CARNE AL QUADRO

Selezione di carne di manzo, servita cruda in accompagnamento a salse della tradizione

.....

€ 18.00

... per concludere in dolcezza

CIOCCO DIP

Fonduta al cioccolato con fragole fresche e marshmallows

.....
€ 7.00

PIANTINA DEL BOSCO

Mousse di crema alla menta con crumble al cacao e frutti di bosco a guarnizione

.....
€ 6.00

KEFIR CUP

Latte di kefir biologico lavorato con zucchero e panna, servito con uva

.....
€ 6.00

FRAGOLOSA

Coppa di crema al mascarpone con fragole

.....
€ 7.00

GELATO UBRIACO

Gelato alla vaniglia servito con gherigli di noci e whisky

.....
€ 8.00

Starter.....

LE ACCIUGHE DI NONNA FRANCA

Unsalted anchovies with parsley, garlic, chili pepper, extra virgin olive oil, mozzarella and olive with handmade Focaccia on the side

.....

€ 10.00

ANTIPASTO DEL MULINO

Lardo di Colonnata, capocollo of Martina Franca, culaccia, salami, pickle sweet, Osmate cheese with red onion, with handmade Focaccia on the side

.....

€ 14.00

SNAILS TO BOURGUIGNONNE

.....

€ 12.00

CAPPUCCINO DI ZUCCHINE

Zucchini cream garnished with taralli crumbs, served with fresh ricotta quenelle with mint

.....

€ 9.00

COZZE ALLA SPEZZINA

Mussels stuffed with tuna, bologna, parmesan, parslet, thyme, breadcrumbs, garlic in tomato sauce

.....

€ 10.00

Main course.....

TESTAROLI DELLA LUNIGIANA

Typical pasta of Liguria with pesto of basil and pine nuts

.....

€ 10.00

LE ORECCHIETTE

Pasta with friggiteilli peppers, sausage and salted ricotta

.....

€ 10.00

PASTA WITH KID RAGOUT

.....

€ 10.00

PASTA E MOLLIKA

Handmade spaghetti with bread crumbs roasted with anchovies, hot pepper and mint

.....

€ 9.00

IN FONDO AL MAR

Handmade pasta with mussels, clams, baby squid, slightly spicy prawns

.....

€ 15.00

Second course

MARE FRITTO

Shrimp, squidi, fried octopus and zucchini

.....

€ 15.00

VITELLO TONNATO

Traditional dish of Italian cuisine based on thinly sliced veal and garnished with a particular sauce with tuna, anchovies and capers

.....

€ 12.00

SPECIALITA' ARGENTINA

Argentina's grilled beef, served with broken potatoes and vegetable garden stir-fry

.....

€ 24.00

MILLEFOGLIE DI VERDURE

Seasonal vegetable ratatouille alternated with carasau bread, served with grilled Tomino cheese

.....

€ 12.00

PARMIGIANA DI MELANZANE

.....

€ 12.00

CARNE AL QUADRO

Selection of beef, served raw in accompaniment to traditional sauces

.....

€ 18.00

Dessert

CIOCCODIP

Chocolate fondue with fresh strawberries and marshmallows

.....
€ 7.00

PIANTINA DEL BOSCO

Mint cream with cocoa crumble

.....
€ 6.00

KEFIR CUP

Kefir milk with cream, sugar and fresh fruit

.....
€ 6.00

GELATO UBRIACO

Vanilla ice cream with walnuts and whisky

.....
€ 8.00

FRAGOLOSA

Cup of mascarpone cream with strawberries

.....
€ 7.00