RARATERRA

18.06

cucina nostrana

Antipasti

Il banco di Maria [1-3-4-12] \18
Zeppola di baccalà e stoccafisso fritti in pastella, maionese alle olive nere, scarola riccia e liscia, papaccelle e lupini.

La pizza *"a ruoto"* [1] \14
Impasto ai cinque cereali, stracotto di datterino rosso, origano, maionese all'aglio e salsa verde

Insalata tiepida di polpo arrosto con crema di patate, fagiolini e pomodorini [3-4-7-10-11] \16

Fiore di zucca con ricotta, fior di latte, alici con crema di zucca, zucchine e bottarga [3-4-7-14] \8

Polpette crema di cacio e pepe e zest di lime [1-3-7-8] \10

O' Curniciell [7] \10
Peperone cornetto ripieno

Primi

Pasta e patate no*n*strana, fonduta di provola e pancetta croccante [1-7] \16

Linguine con catalana di astice, sedano, pomodori e cipolle rosse marinate [1-2-9] \23

Cannellone farcito con coniglio all'ischitana [3-7] \18

Pacchero di pasta fresca al datterino giallo e puttanesca di baccalà [1-4] \19

Mezzanelli con crema di tre pomodori, lardo di maialino e pecorino [1-7] \17

Secondi

Pescato del giorno \7 all'etto

Calamaro ripieno di zucchine alla scapece e provolone con pane aromatizzato all'aglio e prezzemolo [1-7-11] \20

Gamberi rossi di Mazara, provola grigliata su foglia di limone e salsa cocktail [2-3-7-10] \28

Filetto di fassona al pepe verde [7-10] \25

Ribeye di Black Angus America Creekston farm (250 gr.) \33*
*Per grammature superiori chiedere al personale di sala.

Dolci

Raramisù [1-3-7] \8

Come un'albicocca [1-7] \7
Cheesecake all'albicocca e crumble al cioccolato fondente

Frittelle di pasta bignè con crema alla nocciola [3-7-8] \10

Fruttini gelato \12

Sorbetto al limone [3-7] \5

Sgroppino [3-7-14] \6

Beverage

Soft Drink \3

Coca Cola 33cl \3

Coca Cola Zero 33cl \3

Acqua Panna \3,5

Acqua San Pellegrino \3,5

***Coperto e pane \4*

Allergeni

1- Cereali
2- Crostacei
3- Uova
4- Pesce
5- Arachidi
6- Soia
7- Latticini
8- Frutta a guscio
9- Sedano
10- Senape
11- Molluschi
12- Lupini
13- Sesamo
14- Solfiti

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.
Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Crudi

Tutti i prodotti somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Per quanto lontano tu possa andare
non raggiungerai mai i confini del gusto.