

Antipasti

- Tagliere di formaggi e salumi misti
- Misto di antipasti casarecci
- Bruschette delle Madonie
- Delizie calde
- Wurstel bavaresi con crauti e senape
- Fagottini di porchetta e bufala su ventaglio di pane croccante

Primi Piatti

- Degustazione di Pasta Fresca (min. 2 pers.)

Secondi Piatti

i secondi sono serviti con contorno di Patate al Forno

- Galletto alla birra
- Filetto al pepe verde
- Filetto ai formaggi al pesto di pistacchio
- Stinco di maiale al nero d'avola o birra
- Costata di maiale alla birra
- LE NOSTRI CARNI ALLA GRIGLIA**
- Fiorentina
- Tagliata di manzo con rucola
- Quaglie
- Galletto
- Salsiccia
- Agnello
- Braciola di maiale

Contorni

- Insalata verde
- Insalata mista
- Insalata di rucola (funghi, rucola e scaglie di parmigiano)
- Insalata capricciosa (funghi, rucola, pomodoro, mozzarella, lattuga)
- Insalatona prateria (lattuga, radicchio, rucola, pomodorini, funghi, bresaola)
- Patatine fritte
- Verdure alla griglia

Dessert e Frutta

- Composizione della casa
- Crespelle nutella
- Gelato alla birra
- Cappuccino al mascarpone
- Guastelle fritte a scelta (nutella - miele - zucchero e cannella)
- Composta di frutta fresca
- Semifreddo alle Mandorle

Focacce a Dampa

- Estrosa (mozzarella, pomodoro a fette, wurstel, senape)
- Paesana (olio di oliva, acciughe, parmigiano)
- Martinella (olio di oliva, origano, salsiccia arrosto, pomodoro)
- Kajus (mozz., pom. a fette, salame picc., cipolla frita, origano)
- Tonnara (pomodoro a fette, tonno, maionese, lattuga)
- Bomber (mozz., pom. a fette, porchetta, origano)
- Pettegola (mozz., pom. a fette, prosciutto cotto, origano)
- Tirolese (mozzarella, funghi porcini, speck, origano)
- Oktoberfest (mozz., melanzane, prosc. crudo, pom. a fette, scaglie di parmigiano, origano)

Pizze

- Pizza Pane rossa o bianca
- Margherita (pomodoro, mozzarella)
- Napoletana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi)
- Cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)
- Cotto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)
- Capricciosa (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, wurstel, olive)
- 4 Gusti (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, acciughe, olive)
- Vegetariana (pomodoro, mozzarella, verdure di stagione)
- Tonno (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)
- Boscaiola (pomodoro, mozzarella, funghi)
- Calzone (pomodoro, mozzarella, funghi, salame dolce, cotto)
- 4 Formaggi (pom., mozz., parmigiano, scamorza aff., gorgonzola)
- Bresaola (pom., mozz., bresaola, funghi, parmigiano a scaglie)
- Della Casa (pomodoro, mozzarella, funghi, salame picc., gorgonzola)
- Rucola (pom., mozz., pomodoro di bruschette, crudo, rucola, scaglie di parmigiano)
- Speck (pom., mozz., speck, pomodoro di bruschette, scaglie di parmigiano)
- Parmigiana (pomodoro, mozzarella, cotto, melanzane, scaglie di parmigiano, basilico)
- Bacon (pomodoro, mozzarella, porcini, bacon, zucchine grigliate)
- Salsiccia (pomodoro, mozzarella, funghi, gorgonzola, salsiccia)
- Diavola (pomodoro, mozzarella, salame picc.)
- Gambero Rosso (pom., mozz., gambero rosso, gamberetti, pesto di basilico)
- Mare Monti (pomodoro, mozzarella, porcini, gamberetti, prezzemolo)
- Salmone (pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, panna)
- Mastro Beppe (pomodoro, mozzarella, scamorza, patate al forno, salsiccia)
- Bella Napoli (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, capperi)
- Batman (pomodoro, mozzarella, patatine, wurstel, salame)
- Porchetta (pomodoro, mozzarella di bufala, porchetta)

le aggiunte avranno un supplemento extra

LA BIRRA ARTIGIANALE A CEFALÙ

Dopo la lunga esperienza in Germania con maestri birrai, a contatto con le nuove tecnologie per la produzione della birra artigianale, abbiamo deciso di importare la cultura della birra e le materie prime (orzo, luppolo, lievito, acqua). Il sapore fresco, deciso e floreale della birra non pastorizzata, non filtrata, si è sposata con la tradizionale cucina mediterranea e siciliana, aprendo così nuovi orizzonti della gastronomia.

Nino

SULLA NOSTRA LAVAGNA
PUOI TROVARE LE NOVITÀ
DEL GIORNO

