

ANTIPASTI

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Insalata di seppia sul suo nero con sedano e carote | € 14.00 |
| Sgombro in crosta di sesamo con macedonia di verdure Bio in agrodolce | € 14.00 |
| Carpaccio di lacerto di vitellino affumicato agli agrumi di Sicilia con insalatina estiva | € 14.00 |
| Parmigiana di melanzane con passata di ciliegino Pachino Bio e caciocavallo | € 13.00 |

PRIMI

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Panciotti di cernia al pesto di finocchietto selvatico e concassé di pomodoro | € 15.00 |
| Tagliatelle integrali con crema di zuccina e gambero rosso di Mazzara | € 14.00 |
| Risotto Carnaroli mantecato con ragusano Dop e guanciaie di maialino ibleo | € 14.00 |
| Pasta fresca con ragù di salsiccia modicana e tenerezze | € 13.00 |
| Ravioli di ricotta vaccina alle mandorle di Avola e pomodoro secco | € 14.00 |
| Pasta fresca alla norma | € 13.00 |



SECONDI

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Pescato del giorno scottato con verdure di stagione | € 19.00 |
| Pesce del Mediterraneo in zuppa | € 19.00 |
| Rotolino di manzo ripieno di uovo, zucchina e pancetta con tortino di caponata siciliana | € 18.00 |
| Maialino ibleo stufato con fagiolino a vapore | € 18.00 |
| Selezione di verdure Bio | € 16.00 |

DESSERT

| | |
|-----------------------------------------------------------|---------|
| Cannoli di ricotta con granella di pistacchio | € 6.00 |
| Panna cotta alla cubaita | € 6.00 |
| Semifreddo di torrone con ganache al cioccolato di Modica | € 6.00 |
| Semifreddo al pistacchio di Bronte e salsa alla vaniglia | € 6.00 |
| Gelato al limone con ragù di frutta | € 6.00 |
| Selezione di frutta | € 5.00 |
| Selezione di formaggi siciliani | € 10.00 |
| Dolce e Moscato di Noto | € 12.00 |
| Selezione di formaggi Siciliani e Moscato di Noto | € 16.00 |



La Moresca
ristorante

VINO AL CALICE

| | |
|------------------------------------------------------|--------|
| Vino Rosso Rosso di Contrada (Nero d'Avola 100% Bio) | € 7.00 |
| Vino Bianco Eureka (Chardonnay bianco 100% bio) | € 7.00 |

BOLLICINE AL CALICE

| | |
|--------------------------------------------------------|--------|
| De Bartoli Terza Via Grillo Metodo Classico Extra Brut | € 8.00 |
|--------------------------------------------------------|--------|

VINI DA DESSERT

| | |
|---------------------------------|--------|
| Moscato di Noto (Marabino) | € 7.00 |
| Passito di Pantelleria Bukkuran | € 8.00 |
| Grappa Della Torre (Marabino) | € 7.00 |

Servizio/Service € 2,00 p.p.



La Moresca
ristorante

Il menù del **Ristorante La Moresca** viene creato con ingredienti tipici siciliani di produzione biologica.

Il Risultato è un Menù stagionale basato sulla qualità.

La tradizione in cucina non è un vincolo, mi rende libero e felice...

Lo chef Emiliano Poidomani

MENÙ DEGUSTAZIONE

Il ristorante **La Moresca** propone un menù degustazione che verrà presentato al momento dal nostro Maître

| | |
|-----------------------------------------------|---------|
| Menù Degustazione cinque portate | € 60.00 |
| Degustazione vini regionali quattro etichette | € 20,00 |
| Degustazione Vini | € 20.00 |

Alcuni alimenti potrebbero essere sottoposti
ad abbattimento e decongelamento secondo regolamento C.E.853/04
Abbattuto per 3 ore a -25
Conservato a -18
Servito giornalmente
Consumo 30/40 giorni



La Moresca
ristorante