

San Nicolao

Antipasti

| | |
|--|-----------|
| <i>Gamberi in crosta di mandorle con marmellata di arance amare 3 pz</i> | <i>12</i> |
| <i>Polpo cbt in insalata con schiacciata di patate ai sentori di agrume</i> | <i>14</i> |
| <i>Tagliere di salumi e formaggi, norcineria pugliese e gnocco fritto - Per 2 persone</i> | <i>25</i> |
| <i>(Culaccia , salame di Norcia, Coppa di Martinafranca, pecorino fiore sardo, stracciatella di bufala, norcineria e gnocco fritto)</i> | |
| <i>Tartare di fassona con maionese al rosmarino, nocciole tostate, affumicata al legno di faggio</i> | <i>13</i> |

Primi Piatti

| | |
|--|-----------|
| <i>Pacchero San Nicolao al ragu' di manzo vitello e salsiccia</i> | <i>10</i> |
| <i>Spaghetti (pastificio Gentile) con vongole e polvere di aglio nero</i> | <i>14</i> |
| <i>Raviolo ripieno cacio e pepe con gambero crudo Mazara del Vallo e sentore di limone</i> | <i>14</i> |
| <i>Risotto sottomarino con calamari, cozze, gamberi, vongole e katsuobushi</i> | <i>14</i> |
| <i>Quadrotto pastificio " Del prete " con crema di porcini, battuta di fassona e fonduta di provola affumicata</i> | <i>13</i> |

Secondi piatti

| | |
|---|------------|
| <i>Frittura di calamari e gamberi</i> | <i>20</i> |
| <i>Cuore di baccala' in olio cottura, purea di patate e carciofo fritto</i> | <i>20</i> |
| <i>Filetto di cinta senese cbt con fungo cardoncello, patata arrosto, aceto di prugne e suo fondo cottura</i> | <i>20</i> |
| <i>Tagliata di manzo argentino con mix di verdure grigliate e patate al forno</i> | <i>22</i> |
| <i>Medaglione di salmone farcito con zucchine su soffice di patate alle erbe</i> | <i>20</i> |
| | |
| <i>Dolce del giorno</i> | <i>5</i> |
| <i>Caffè</i> | <i>1,5</i> |
| <i>Amari</i> | <i>4</i> |
| <i>Grappa Bianca/ Grappa invecchiata</i> | <i>4/5</i> |
| <i>Grappa Barricata</i> | <i>5/6</i> |
| <i>Acqua 1l</i> | <i>2,5</i> |
| <i>Bibite</i> | <i>3</i> |
| <i>Vino calice</i> | <i>5</i> |
| <i>Birra alla spina 50 cl Grembergen PALE ALE</i> | <i>7</i> |
| <i>Coperto</i> | <i>2,5</i> |

