

Menù

Antipasti

Crocchetta del nostro orto su crema di pecorino	€ 6
Ricotta di pecora con purea di pere e gin	€ 8
La nostra parmigiana	€ 8
Polpette al sugo di suino nero	€ 8
Tagliere di salumi di suino nero di nostra produzione (minimo per 2 persone)	€ 16
Tagliere di formaggi locali con miele e marmellate di cipolla di Giarratana (minimo per 2 persone)	€ 14

Primi

Pappardelle fatte in casa con crema di pecorino guancia croccante e funghi locali	€ 16
Fettuccine fatte in casa al sugo di suino nero	€ 14
Gnocchetti con crema di zucca, gorgonzola e salsiccia	€ 14
Pacchero con crema di senapo, caciottina stagionata e pancetta stufata CBT e pepe rosa	€ 14

Secondi

Pancia CBT con crema di patate e carciofo alla romana	€ 16
Lonza di suino con chutney di mele, prugne alla grappe e fungo locale al bbq	€ 15
Salsiccia slow food di nostra produzione con riduzione di Cerasuolo di Vittoria e verdura dei nostri orti	€ 15
Manzo alla griglia con caponata di verdura	€ 6 l'etto

Dessert

Tiramisù con scaglie di cioccolato e polvere di cacao	€ 6
Sbriciolata con crema chantilly al limone con farcitura di: nutella, fragole o frutti rossi	€ 6
Crumble di nocciole con mele e gelato vaniglia e caramello	€ 6
Cannolo siciliano con ricotta vaccina	€ 6

Menù

Starters

Croquette from our garden on pecorino cream	€ 6
Sheep's ricotta with pear puree and gin	€ 8
Our parmesan	€ 8
Meatballs with black pork sauce	€ 8
Chopping board of black pork salami of our production (minimum for 2 people)	€ 16
Platter of local cheeses with honey and Giarratana onion jams (minimum for 2 people)	€ 14

First Courses

Homemade pappardelle with pecorino cream, crispy bacon and local mushrooms	€ 16
Homemade fettuccine with black pork sauce	€ 14
Gnocchi with pumpkin cream, gorgonzola and sausage	€ 14
Pacchero with mustard cream, seasoned caciottina and pink peppercorn CBT stewed bacon	€ 14

Main Courses

CBT belly with potato cream and Roman artichoke	€ 16
Pork loin with apple chutney, plums with grappa and local mushrooms on the bbq	€ 15
Slow food sausage of our production with reduction of Cerasuolo di Vittoria and vegetables from our gardens	€ 15
Grilled beef with vegetable caponata	€ 6 l'etto

Desserts

Tiramisu with chocolate flakes and cocoa powder	€ 6
Crumbled with lemon chantilly cream with filling of: nutella, strawberries or red fruits	€ 6
Hazelnut crumble with apples and ice cream vanilla and caramel	€ 6
Sicilian cannolo with cow's milk ricotta	€ 6