

il calice dei grulli

Insalate e carpacci...

Caprese di bufala, basilico e olio alle mandorle

Caprese with Buffalo mozzarella, basil and almonds olive oil

€ 7.00

Panzanella Toscana, stracciatella di burrata Siciliana e pesto di pistacchi

Tuscan panzanella, burrata cheese and pistachio pesto

€ 7.00

Caesar salad e straccetti di tonno

Caesar salad with smock tuna fish

€ 9.00

Burrata Siciliana, prosciutto Toscano, rucola e pesto di pistacchi

Burrata cheese from Sicily, rocket salad, Tuscan ham and pistachio pesto

€ 8.00

Tris di insalate, olive dell' Etna, cipolla, carpaccio di bresaola e scaglie di

Tuma persa

Selection of salad, olives from Etna, onions, bresaola carpaccio and Tuma persa cheese

€ 7.00

Carpaccio di tonno, burrata e pesto di pistacchi

Tuna fish carpaccio with pistachio pesto

€ 13.00

Carpaccio di polpo, valeriana, pomodorino, battuto di olive nocellara dell'

Etna, pesto di pomodoro secco, cipolla di Tropea

Octopus carpaccio, tomatoes, olives "nocellara" from Etna, tomatoes pesto onions

€ 13.00

Carpaccio di manzo affumicato, pesto di rucola e canestrato 18 mesi

Beef carpaccio, rocket pesto and canestrato cheese

€ 13.00

Tartara di manzo, pistacchi, pomodori secchi e caciotta al tartufo

Beef tartara, pistachio, dry tomatoes and truffle cheese

€ 15.00

Per continuare...

Il tagliere dei grulli...

Degustazione di salumi e formaggi Toscani e Siciliani
€ 15.00 (a persona)

Degustazione di formaggi...

Selection of cheeses
€ 11.00

La selezione delle nostre bruschette

Selection of our bruschette
€ 10.00

Fagioli all' uccelletto con salsiccia dei Nebrodi

Beans with tomatoes and sausage from Nebrodi
€ 10.00

Pappa al pomodoro

Bread, fresh tomatoes onion and basil
€ 7.00

Involtino di bresaola, su pesto di carciofi e mandorle, stracciatella di burrata e pate' di pomodori secchi e funghi porcini

Bresaola roll with artichokes and almonds pesto with burrata cheese and pate'
of dry tomatoes and porcini mushrooms
€ 7.00

I dolci della casa...

€ 4.00

I panini dei grulli...

Il pungente...

Burrata, mortadella di cinghiale e pesto di pistacchi
Burrata cheese, wild boar mortadella and pistachio pesto
€ 7.00

Il corposo...

Pecorino Toscano, finocchiona, rucola e funghi
Pecorino cheese, finocchiona, rocket salad and mushrooms
€ 7.00

Il tannico...

Mozzarella di bufala, cipolla caramellata, rucola, funghi e speck Toscano
Buffalo mozzarella, caramelized onion, rocket salad, mushrooms, tuscan speck
€ 7.00

Il sapido...

Pane da hamburger, lattughino, crema di carciofi, burrata affumicata, mortadella di cinghiale, pesto di pistacchio, granella di bacon croccante
Hamburger bread, salad, artichokes cream, smoked burrata, wild boar mortadella, crispy bacon and pistachio pesto
€ 8.00

Il fruttato

Oca bianca, prosciutto toscano, pomodorini e carciofi di Sicilia
Oca bianca cheese Tuscan ham, tomatoes and artichokes
€ 7.00

Il floreale...

Ubriaco di Sicilia, salamino di cinghiale e crema al tartufo
Ubriaco cheese, salamino from black pork of Nebrodi and truffle cream
€ 7.00

Le nostre bruschettone...

Il sangiovese...

Stracchino, salsiccia di maialino nero dei Nebrodi e pomodorini
stracchino, sausage from Nebrodi and tomatoes
€ 7.00

Il canaiolo...

**Ovicaprino allo zafferano e pepe nero, pesto di pomodoro secco e funghi
porcini, prosciutto Toscano**
Saffron and black pepper cheese tomatoes and porcini mushrooms pesto and
Tuscan prosciutto
€ 7.00

Il vermentino...

Caciotta Toscana al tartufo, rucola e capocollo di suino nero dei Nebrodi
Truffle cheese, rocket salad and capocollo from Nebrodi
€ 7.00

La vernaccia...

Burrata, pesto di pomodori, cipolla caramellata e basilico
Buffalo mozzarella, tomatoes pesto, caramelized onion and basil
€ 7.00

La malvasia...

Stracciatella di burrata, melanzana e speck Toscano
Burrata cheese, eggplant tuscan speck
€ 7.00

il ciliegiole...

Pecorino al tartufo, pesto di pistacchi e salame lardellato
Pecorino cheese, pistachio pesto and salame lardellato
€ 7.00

Le nostre focacce...

Il nero d'avola ...

Stracciatella di burrata, rucola, pomodorino e prosciutto Toscano

Burrata cheese, rocket salad, tomatoes and Tuscan prosciutto

€ 7.00

Il frappato...

Tale' di capra, lattughino, finocchiona e pesto ai pistacchi

Goad cheese, lettuce, finocchiona and pistachio

€ 7.00

Il caricante...

Pecorino toscano al tartufo, pancetta , lattughino, e carciofi

Pecorino with truffle, sicilian pancetta, lettuce and artichokes

€ 7.00

Lo zibibbo...

Ubriaco di Sicilia, salame lardellato pomodorini e funghi

Sicilian "ubriaco", tuscan salame and mushrooms

€ 7.00

Il catarratto...

Oca bianca, capocollo dei nebrodi, rucola e crema di tartufo

"Oca Bianca" capocollo from Nebrodi and truffle cream

€ 7.00

L' Inzolia...

Mozzarella di bufala, speck Toscano, zucchine Pomodori e funghi

Buffalo mozzarella, Tuscan speck, zucchine, tomatoes and mush rooms

€ 7.00

Birre e bevande...

Birra Messina	€ 3.00
Birra artigianale accussi	€ 6.00
Blonde Ale (5,2%)	
Lui (7,1%)	
Birra artigianale Bruno Ribadi	€ 6.00
Special ale (uva passa di Pantelleria e carruba) 7%	
Bianca (grano biancolilla e mandarini di ciaculli) 6%	
Sicilian Pils (Grani antichi Siciliani) 5%	
Ca-ca-o (stout al cioccolato di Modica Sicilia) 4%	
Aranciata	€ 2.50
Coca cola	€ 2.50
Coca zero	€ 2.50
limonata	€ 2.50
Acqua naturale	€ 2.00
Acqua Lete	€ 2.00

Cocktails...

€ 6.00

Aperol spritz

(aperol, prosecco, soda)

Mojito

(rum, soda, lime, zucchero e menta)

Blady Mary

(vodka, succo di pomodoro, succo di lime, worchestershire, tabasco, sale e pepe)

Black Russian- white Russian

(vodka, liquore al caffè, panna)

Americano

(Vermut rosso, Campari)

Negroni

(Vermut rosso, Campari, gin)

Moscow mule

(wodka, ginger beer, succo di limone)

Manhattan

(whiskey, vermut rosso, angostura)

Margarita

(tequila, triple sec, succo di limone)

Cartello informativo inerente la presenza, negli alimenti somministrati nei pubblici esercizi, di sostanze che possono provocare allergie o intolleranze¹ (art. 44 Reg. UE n. 1169/2011; art. 19, comma 8, D. Lgs. n. 231/2017)

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone.

Le informazioni circa la presenza di tali sostanze nei cibi sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni che possono essere utilizzati nella preparazione dei prodotti in vendita.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi