

# Buò

## A Sfiziare...

<b>Le Focaccine</b>	3 €
<i>Focaccia di farro integrale e semola Cappelli a lunga lievitazione e maturazione a bassa temperatura. Produzione artigianale.</i>	
<b>Farinata di ceci</b>	3 €
<b>Pettoline del Bistrot</b>	7 €
<i>Pettole di farro &amp; semola a lunga lievitazione (pasta di riporto 72 ore). Fior di sale di Trapani &amp; salse di accompagnamento della casa. Frittura in olio EVO bio</i>	
<b>Il Tagliere</b>	8 €
<i>Selezione di formaggi &amp; latticini bio, con miele e conserve artigianali. Pane della casa.</i>	
<b>InCaponata</b>	7 €
<i>Burrata BIO (Querceta) su caponatina leggera di melanzane, crunchy di pan bruscato, pomodoro infornato, timo fresco.</i>	
<b>Pan di farro</b>	2 €

## Le Verdure

<b>Torta di verdure dell'Orto</b>	7 €
<i>Farinata di ceci alla noce moscata e pepe nero, con cicoria a foglia, cipolla rossa ed erbe di stagione. (Vegan)</i>	
<b>Hokusai</b>	8 €
<i>Creoso delicato di cavolfiore bianco e finocchio alla noce moscata. Pan bruscato al profumo di limone. Fantasia di erbe fini. Foglie di cipolla rossa allo zucchero di canna e malvasia.</i>	
<b>Goa</b>	8 €
<i>Creoso di zucca al latte di mandorla con curry dolce e pepe di Cayenne (leggermente piccante). Riso Basmati al profumo di limone ed erba cedrina. Succo di zenzero fresco.</i>	
<b>Verdure cotte di stagione</b>	6 €
<i>secondo disponibilità del mercato</i>	
<b>Insalata del giorno</b>	5 €
<i>(secondo stagionalità)</i>	

SEGUE

## *Dalla Terra*

### *Oltreconfine* 9 €

*Orecchiette integrali di suggestione libanese, con pesto di melanzana infornata alla menta, aglio rosso dolce e limone verdello (Babaganoush), spuma di ricotta alle erbe mediterranee, datterino confit.*

### *Romanesco* 8 €

*Fettuccine di grano duro Iris al pesto delicato di cavolo romanesco alle erbe e noce moscata, caprino semi-stagionato. Terra di pane al profumo di limone*

### *Tagliata di Podolica* 18 €

*Tagliata di Podolica al fior di sale di Trapani, misticanza d'autunno, pere Williams e cialda di caprino.  
Glassa all'aceto balsamico & Malvasia.*

## *Dal Mare*

### *Ragù di polpo & gallinella di mare* 12 €

*Fettuccine di grano duro al ragù fresco di polpo e gallinella di mare al pepe di Cayenne. Emulsione alle erbe mediterranee, timo fresco*

### *Chicche* 9 €

*Polpettine di moscardino e calamaro al profumo di limone, misticanza di stagione, salsa alle erbe*

### *Mazzancolle, fave e barba di finocchio* 16 €

*Mazzancolla dell'Adriatico flambata al Gin su vellutata delicata di fave e barba di finocchio.  
Battuto di cime di rapa in primizia, spuma di ricotta al pepe nero, briciole profumate.*

## *Dessert 4 €*

### *Gelato artigianale*

*Gelato alla vaniglia Bourbon con miele millefiori di Maggio, mandorle e fichi secchi/  
con amarena in conserva (produzione artigianale)*

### *Torta Tenerina*

*con gelato alla vaniglia e cacao amaro*

### *Cheesecake alla zucca & cardamomo*

*con ricotta vaccina (Querceta)*

### *Torta di clementine*

*con miele di agrumi (senza uova e lattosio)*