

Buò

A Sfiziare...

Le Focaccelle	3 €
<i>Focaccia di farro integrale e semola di grano duro a lunga lievitazione e maturazione a bassa temperatura. Produzione artigianale.</i>	
Farinata di ceci	3 €
Pettoline del Bistrot	7 €
<i>Pettole di farro & semola a lunga lievitazione (pasta di riporto 72 ore). Fior di sale di Trapani & salse di accompagnamento della casa. Frittura in olio EVO bio</i>	
Il Tagliere	8 €
<i>Selezione di formaggi & latticini bio, con miele e conserve artigianali. Pane della casa.</i>	
Pan di farro	2 €

Entrée

del Mercato di Mare e di Terra

Siciliana	7 €
<i>Insalata croccante di finocchio e arance al pepe nero e finocchietto, uvetta sultanina, mandorle tostate, olive celline. Citronette all'arancia e olio EVO bio (blend Ogliarola - Signora Francesca). Briciole di farro al profumo di agrumi.</i>	
Radici	8 €
<i>Crema di fave al finocchietto selvatico, cimette ripassate al peperoncino. Briciole di panfocaccia al profumo di agrumi. Cialda di caprino.</i>	
Napul'è	8 €
<i>Zeppoline di baccalà e pittule all'acciuga e cavolfiore di contaminazione partenopea. Fior di sale di Trapani. Frittura in olio EVO bio</i>	
Cimette, pomodoro e cuor di Burrata	8 €
<i>Battuto di cime di rapa piccantine, pomodoro infornato, cuor di Burrata (Querceta) Briciole profumate. Timo fresco.</i>	
Verdure cotte	6 €
<i>secondo disponibilità del giorno</i>	

SEGUE

Primi

- Cime di Rapa, ciliegino confit e cacioricotta** 9 €
*Orecchiette di grano duro De Nicolo pastai alle cime di rapa e peperoncino,,
battuto di maggiorana fresca e timo limone, pomodoro infornato.
Cacioricotta (Querceta).*
- Ammudicata nobile di Sponsali e Cardoncelli** 10 €
*Trofie artigianali De Nicolo pastai in guazzetto di sponsale rosso di Acquaviva delle Fonti,
patate rosse sauté e funghi Cardoncelli.
Briciola di panfocaccia al profumo di agrumi e finocchietto.
Latte di provola affumicata.*
- Polpo, gallinella di mare e barba di finocchio** 12 €
*Fettuccine di grano duro al ragù di Polpo e gallinella dell'Adriatico ai tre pomodori
(ciliegino infornato, polpa di S.Marzano e passata di fiaschetto artigianale).
Barba di finocchio. Pepe di Cayenne.*

Secondi

- Torta di finocchio, radicchio rosso e finocchietto** 8 €
*Farinata di ceci alla noce moscata con finocchio, radicchio rosso, cipolla dolce.
Misticanza di stagione. (Vegan)*
- Divertissement** 12 €
*Polpo in doppia cottura alle erbe e limone verdello, mousse di ricotta alle erbe fini,
cimette in tre consistenze, pomodoro confit.
Pepe rosa in grani.*
- Carpaccio di manzo** 14 €
*Carpaccio di manzo Querceta, fantasia di radicchio rosso, indivia, ravanello
e finocchio al pepe nero, pere Kaiser, nocciole tostate.
Parmigiano Reggiano in scaglie (stag.36 mesi)*

Dessert 4 €

- Variegato al torroncino e arancia candita**
Gelato artigianale alla vaniglia Bourbon, mandorle pralinate, arancia candita (produzione propria)
- Soffice al cioccolato fondente**
con gelato alla vaniglia e amarene in conserva (produzione artigianale)
- Blue Velvet**
Sorbetto al mirtillo e latte di cocco, con frutta fresca e mandorle.