

# Buò

## A Sfiziare...

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

## Entrée

<b><i>Broccoletti, Pistacchi &amp; Primosale</i></b>	<b>8 €</b>
<i>Broccoletti scottati in emulsione alle erbe, primosale al pepe nero e pistacchio tostato. Salsa verde delicata all'acciuga e finocchietto</i>	
<b><i>Leggerissima</i></b>	<b>7 €</b>
<i>Verdure dell'orto e foglie di verza in tempura di farro alla birra Pils e acqua tonica. Frittura in olio EVO bio. Fior di sale di Trapani.</i>	
<b><i>Verdure cotte di stagione</i></b>	<b>6 €</b>
<i>Secondo disponibilità di mercato</i>	
<b><i>Insalata</i></b>	<b>5 €</b>
<i>Secondo disponibilità di mercato</i>	

SEGUE

## Primi

- Nero Puro** 9 €  
*Riso Venere alle erbe fini su fondina leggera di cavolo rapa al profumo di limone. Mirepoix di cavolo rapa al pepe nero e semi di coriandolo. Foglie di menta.*
- Murgiana** 10 €  
*Orecchiette artigianali De Nicolo pastai al pesto delicato di cicerchie e finocchietto, Nocciole tostate. Caprino stagionato in falda sottile.*
- Ragù di polpo, maggiorana fresca & fantasia di pomodoro** 12 €  
*Trofie artigianali De Nicolo pastai al ragù di polpo verace dell'Adriatico ai quattro pomodori (polpa di fiaschetto, concassè di pomodoro tondo, pomodoro secco s.Marzano al naturale, ciliegino infornato). Pepe di Cayenne e maggiorana fresca*

## Secondi

- Torta di coste, foglie e finocchietto** 8 €  
*Farinata di ceci alla noce moscata, cipolla ramata, coste di cavolfiore e foglie miste. Misticanza di stagione.*
- Chicche del mare d'Inverno** 10 €  
*Polpettine delicate di polpo e baccalà alle erbe e zenzero fresco, insalata croccante di finocchio, arance, uvetta e pistacchio tostato. Salsa alle erbe.*
- Verace** 12 €  
*Burger di manzo (Querceta), cime di rapa al peperoncino, pomodoro confit. Latte di burrata al pepe nero. Briciole profumate.*

## Dessert 4 €

- Café Crème del Canton de'Fiori**  
*Chantilly all'italiana alla vaniglia Bourbon, caffè bio VIDA Battistino, briciole al cioccolato, cacao amaro*
- Quadrotti al Pompelmo & Pistacchio**  
*con mousse di ricotta agli agrumi, polvere di arancia condita artigianale, pistacchi*
- Torta al cioccolato fondente & arancia**  
*con chantilly all'italiana*