

Stuzzichini

Lumaca madonita con crostini caldi

Funghi freschi panati e fritti con maionese al tartufo nero delle alte Madonie

Fiori di zucca pastellati farciti con mozzarella e acciuga di Aspra

Caponata in agrodolce con ortaggi, sedano, cipolla giarratana e olive bianche 

Sfincione bianco scomposto con tuma, ricotta fresca, acciughe di Aspra, cipolla giarratana, e mollica di pane bianco

Parmigiana di melanzane con vellutata di datterino rosso e giallo e mousee di ricotta salata

Peperone ripieno con fonduta di provola delle Madonie e chips di ortaggi

Antipasti

Degustazione di antipasti tipici del Casale
comprende assaggi vari secondo disponibilità dei prodotti

La ricotta fresca gratinata con verdura di campo e pancetta croccante di maialino

Insalata di funghi freschi serviti con rucola e vinaigrette

Selezione di formaggi tipici madoniti
con le nostre marmellate e miele di ape nera sicula 

Selezione di salumi di nostra produzione: maiale, vitello, agnello
con crudità di ortaggi e pane fritto

Carpaccio di carne salada di vitello di nostra produzione
servita con sale aromatizzato e misticanza di ortaggi

Uovo di gallina croccante con fonduta di caciocavallo e crema di tartufo nero

Il Roast-beef di manzo che diventa vitello tonnato
con mousse tonnata, capperi di Pantelleria e giardiniera di ortaggi

Primi piatti

Minestra di funghi e patate

Tagliatelle di pasta fresca fatta in casa ai funghi freschi

Ravioli della casa con fiori di zucca,
datterino giallo, pesto di pistacchio e mandorle tostate

Pappardelle al ragù bianco di maialino nero siciliano

Ditali rigati con crema di tenerumi, fagiolina estiva,
pomodorino confit e crema di ricotta salata

Pasta ncasciata con sugo di carne, melanzane fritte
e provola delle Madonie gratinata al forno

Rivisitazione della pasta alla norma con panciotti di scamorza e melanzane
con datterino, ricotta salata e olio al basilico

Tonnarelli freschi trafiletti al bronzo con cacio, pepe nero
e tartufo nero estivo della alte Madonie (pecorino stagionato dodici mesi)

Le paste sono di nostra produzione.

Utilizziamo esclusivamente farine di grano duro madonita e uova fresche.

Secondi piatti

Pancetta di maialino in porchetta con erbe aromatiche, cotto al forno a legna

Filetto di maiale ai funghi freschi

Coniglio ripieno alla cacciatora con olive nere e capperi di Pantelleria 

Stinco di maiale al nero d'Avola cotto al forno a legna

Cinghiale stufato con bacche di ginepro

Ossobuco di vitello in tegame con pomodoro siccagno di Valledolmo

Costine di maiale marinate
con erbe aromatiche e miele di ape nera, cotto al forno a legna

Guancia di vitello su crema di ortaggi

Carne alla brace

Filetto di vitello in tagliata con rucola, funghi freschi trifolati (cottura al sangue)

Grigliata del macellaio (salsiccia, agnello, maiale)

Picagna di vitello (taglio della coscia di vitello servita al sangue)

Costata in Tomawok di vitello

Arrosticini di agnello (porzione da 6 pezzi)

Costolette di agnello

Filetto di vitello ai ferri gr. 250

Fiorentina servita su pietra ollare
prezzo secondo stagionatura e maturazione

Bistecca di vitellina con osso

Costata di vitellone senza osso

Le nostre carni vengono cucinate solo ed esclusivamente con carbone vegetale

Visiona la nostra vetrina della carne e scegli taglio e peso

Contorni

Patatine Fritte*

Spicchi di patate in buccia al rosmarino

Insalata mista

Ortaggi alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni)

Funghi freschi panati e fritti

Insalata di spinaci freschi con mandorle tostate
vinaigrette di aceto e scaglie di grana

Cicorietta dell'orto saltata all'olio evo

*il prodotto potrebbe essere surgelato

Dessert

Testa di turco (dolce tipico di Castelbuono)

Semifreddo di mandorle con cioccolato fondente

Semifreddo al caffè affogato al caffè

Flan di cioccolato con gelato alla vaniglia

Flan di pistacchio con gelato alla vaniglia

Cassatelle fritte alla ricotta e pistacchio siciliano (2 pezzi)

Gelato fior di latte ai frutti di bosco

Cheesecake con frutti di bosco

Panna Cotta con la sua salsa (caramello, cioccolato, frutti di bosco)

Gelo di frutta

Tiramisù

Gelato al basilico con crumble di mandorle e frutti di bosco
