

# I PIATTI DELLA NOSTRA TRADIZIONE

con gli ingredienti del nostro orto, e pescato di stagione

- *Verdura selvatica fritta con crostini di pane*
- *Fiori di zucca ripieni con tuma e acciughe*
- *Spaccatella con patate, pomodorini secchi, pecorino e pangrattato*
  - *Paccheri con broccoli, acciughina, pinoli, uva passa*
    - *Spaccatella con bieta e caciocavallo*
    - *Linguine col sugo di totano*
- *Spaghetti con tennerume , pomodori secchi e pan grattato*
  - *Pennoni con ricotta, verdura selvatica e pepe nero*
    - *Spaghetti con ghiotta di calamaretti*
  - *Linguine con carciofi freschi e gambero rosso*
  - *Pennette con pesto di basilico e gambero rosso*
  - *Paccheri con vellutata di zucca gialla e ricotta salata*
  - *Linguine con pescato del giorno, capperi e olive*
    - *Penne ai pesti siciliani*
  - *Spaccatella con cozze, zucchini fritte e ricotta infornata*
    - *Linguine con vongole, melanzane fritte e basilico*
      - *Spaghetti alle dieci erbe*
- *Linguine con bottarga di alalunga (fatta in casa ) e fiori di zucca*

### .....secondi di carne

- *Polpette al sugo*
- *Puntine di maiale arrosto*
  - *Coscia di pollo marinata*
- *Stinco di maiale al forno con patate*
- *Spezzatino di manzo alle prugne*
  - *Involtino di vitello*

### ..... secondi di pesce

- *Alalunga con la cipollata*
  - *Sarde a beccafico*
- *Involtino di pesce spada*
  - *Polipetti alla luciana*
- *Filetto di capone alla palermitana*
- *Frittura di calamaretti e oparella*
  - *Costardelle arrosto*

### ...E I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

- *Bianco mangiare*
- *Panna cotta con salsetta di arance amare*
  - *Tiramisù*
- *Cannolicchi alla ricotta o creme del giorno*
- *Semifreddi alla mandorla, o al pistacchio, o agli agrumi*
- *Fagottino con mele, cannella, mandorle e scorzetta di arancia*
  - *Cassatelle siciliane*
- *Sorbetto di gelsi, o anguria, o limone, o pere*
- *Mousse al caffè o alla ricotta o al marsala*
- *Babà con crema pasticcera e frutta fresca*
- *Gelo di agrumi, cannella, melone cantalupo o anguria*