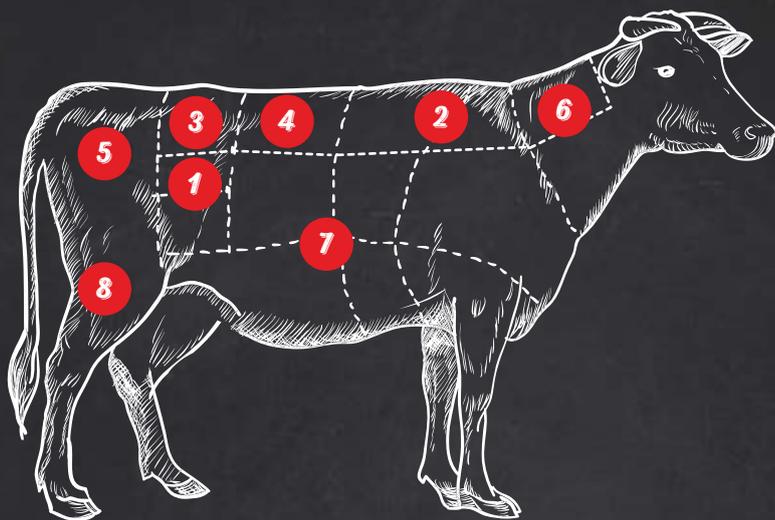


# MENÙ

## La Scottona

Una giovane femmina di bovino che non è mai stata gravida e di età non superiore a 15/16 mesi che fornisce una carne di una tenerezza eccellente.



Tutte le porzioni in menù sono da circa 300 grammi di carne, accompagnate dal contorno del giorno.

1	filetto.....	16€
2	prime coste.....	15€
3	fiorentina (l'etto).....	3,50€
4	contro filetto.....	15€
5	tagliata di scamone.....	12€
	tagliata di scamone.....	15€
	CON RUCOLA E GRANA	
6	reale a cuore.....	15€
7	entraña (400 g circa).....	16€
8	picanha .....	12€

 **Incoronati**  
Olio extra vergine di oliva

  
AGRITURISMO  
**CARBONA**  
THE SICILIAN FARM HOLIDAY

  
Il gusto del successo

Cucinati con olio extra vergine di oliva D.O.P. Incoronati

## MENÙ DEL GIORNO

Olive Nocellara del Belice dop condite alla Siciliana.....	5€
Bruschette al pomodoro fresco ed origano(6 pezzi).....	5€
Rosticini “Perlagola” (6 pezzi).....	10€
Tagliere di salumi e formaggi serviti con marmellate dello chef (x 2 persone).....	15€
Cacio alla griglia servito con miele e origano.....	8€
Melone cantalupo servito con prosciutto crudo artigianale ai sentori di menta.....	10€

### I contorni 4€

Insalata verde, insalata di mais e pomodoro, patatine fritte, insalata siciliana con patate e cipolla rossa

### I Primi piatti

Busiata al ragù di Scottona e funghi di bosco.....	10€
Busiata alla norma.....	10€
Gnocchi spek e pistacchio.....	12€

### DOLCI DEL GIORNO:

**PARFAIT DI MANDORLA-SEMIFREDDO AL PISTACCHIO-GRANITA DI LIMONI BIO-CASSATELLE**