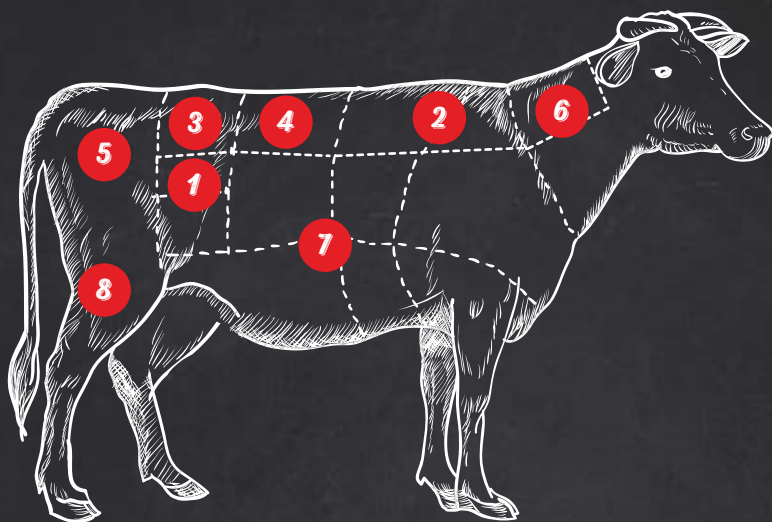


MENÙ

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