

La filosofia della Volpe

Benvenuti

Qui celebriamo la tradizione della cucina italiana.

Ogni portata racconta una storia:
una fusione di sapori iconici e tesori nascosti delle cucine regionali.

Una cucina italiana creativa, nata dall'amore per la tradizione.

L'Italia è già in cucina.

DETTAGLI DEL SERVIZIO

Tutti i piatti sono preparati con olio extravergine d'oliva siciliano 100 % naturale proveniente da Milena Sicilia.

Per vivere al meglio la nostra cucina, vi consigliamo di scegliere almeno due portate a persona.

Ferrarelle / Electa	7,00
<i>acqua minerale italiana, frizzante / naturale 0,75 l</i>	

Ferrarelle / Electa	3,50
<i>acqua minerale italiana, frizzante / naturale 0,33 l</i>	

COPERTO a persona A,D,E,G,H	3,50
<i>pesto, olive, pane</i>	

Informazioni sugli allergeni secondo la raccomandazione del Codex: (A) cereali contenenti glutine, (B) crostacei, (C) uovo, (D) pesce, (E) arachidi, (F) soia, (G) lattosio di latte, (H) noci, (L) sedano, (M) senape, (N) sesamo, (O) solfiti, (P) lupini, (R) molluschi

ANTIPASTI

DA VINCI A,B,D,R

22

carpaccio di tonno-rosso siciliano, polpo, gamberi, con finocchio fresco, arancia, scorza d'arancia, peperoncino olio d'oliva, una spruzzata di succo di Limone e pangrattato di Bottarga con sale marino siciliano

CARPACCIO DI CAPO G

19

carpaccio di manzetta prussiana con scaglie di grana, rucola, mozzarella di bufala, pomodorini e olio d'oliva

BURRATA IL NOBILE G,H,L

17

burrata, cacao fondente, su caponata siciliana e scaglie di mandorle

GAMBOCADO B,G,H

19

gamberi saltati con peperoncino-aglio-burro aneto, su crema di avocado, rucola, stracciatella di burrata e pinoli tostati

LITTLE ITALY (per 2 persone) 🤪 A, D, F, G, H

26

tagliere di salumi e prosciutto, vari formaggi, acciughe, olive, capperi, carciofi, pomodori secchi e olio d'oliva

SUPER ZUPPA B,D,R,O

17

zuppa di pesce rossa con calamari, cozze e vongole, gamberi, pezzi di tonno-rosso siciliano, pomodorini, aglio, vino bianco e prezzemolo

PRIMI

GNOCCHEESE A,G 19

gnocchi di patate, pomodorini, gorgonzola, panna, burro, parmigiano e rucola

MICHL'ANGELO A,B,G 21

gnocchi di patate, salsa rosa, aglio, pomodorini, basilico, succo di Limone e gamberi

IL LEONE E LA VOLPE G,O 20

risotto, pesto al tartufo bianco, parmigiano, olio al tartufo, funghi ostrica, prezzemolo e pomodorini

CARBONARA PISTACCHIOSA A,C,G,H 24

pasta mezze maniche con guanciale, crema al pistacchio, tuorlo d'uovo, parmigiano e granella di pistacchi

BRANZETTI A,C,D,G 25

spaghetti freschi chitarra, tartare di branzino, limone olio d'oliva, aglio, con pepe nero e finocchio

BACIO DEL MARE A,B,C,D,H,R 28

busiate siciliane, pesto alla Trapanese, calamari, cozze e vongole, gamberi, pezzi di tonno-rosso siciliano, aglio, pepperoncino, prezzemolo e raffinati con scorza di limone

RAVIOLI ARTIGIANALI

Ispirati dall'amore per la cucina italiana.

Creato da viaggi, degustazioni in diverse regioni e impressioni sul posto – alla fine un ricordo che mi riporta a casa.

Mamma Giovanna A,C,F,G

28

ravioli con crema di carciofi, fossa pecorino e ricotta, raffinati con scorza di limone e pepe nero, serviti in burro di timo al limone, timo fresco

Papà Paolo A,C,E,F,G

32

ravioli con prosciutto di San Daniele, fossa pecorino, ricotta e uvetta in vino bianco, pesto di mandorle siciliano mescolato nel burro, raffinato con succo di limone e scorza, scaglie di mandorle tostate

Piccoli momenti che rimangono.

SECONDI

CALAMARETTI O,R 30

calamari grigliati dalla costa atlantica marocchina, patate al rosmarino e insalata

FIGARO B,G,O 38

aragosta su risotto allo zafferano, flambato con grappa e Cointreau, scorza d'arancia, punte di finocchio e pepe nero

MACHIAVELLI D,G,H 38

bistecca fresca di tonno-rosso dalla Sicilia con crosta al miele e pistacchio e verdure grigliate al burro

POLPETTE DELLA NONNA A,C,G,O 25

polpette fatte in casa in pomodoro siciliano, su cremosa polenta, finito con burro di salvia e peperoncino flambato e aglio

VIA PALERMO H,L 27

medaglioni di vitello, caponata siciliana e scaglie di mandorle

LA TAGLIATA DI ANTONELLA A,G,O 36

tagliata di filetto di manzo con risotto di barbabietola, vino bianco, parmigiano, rucola, pangrattato di Bottarga con sale marino siciliano

PINSA

PIZZA TRADIZIONALE ROMANA ANTICA

"Non dire mai pizza alla mia Pinsa..... va bene?! 😊"

La storia della "Pinsa Romana" risale alle sue origini al I secolo. La pinsa veniva usata come offerta per placare gli dei. Oggi, la loro forza risiede nella dolcezza dell'impasto. I miei lieviti naturali maturano e riposano per diversi giorni in una camera di fermentazione per ottenere un risultato particolarmente digeribile. Una miscela speciale di combinazione di farine di grano, soia e riso dona alla Pinsa il suo carattere inconfondibile. Guarnita con materie prime selezionate e di alta qualità, la nostra Pinsa diventa un'esperienza di gusto indimenticabile.

Buon Appetito!"

Serafino Cantatore

PINSA

PIZZA TRADIZIONALE ROMANA ANTICA

ASSASSINA A,F,G

18

San Marzano pomodoro, fior di latte, spianata piccante, fichi, peperoncino

IL TAMBURINI A,F,G

21

San Marzano pomodoro, fior di latte, prosciutto di San Daniele, rucola, Grana Padano, pomodorini

LA VIOLETTA A,F,G,H,O

20

pesto radicchio, melanzane, zucchine, pere caramellate, pinoli, mozzarella di bufala, basilico

MYKONOS A,F,G

18

San Marzano pomodoro, fior di latte, origano, olio d'oliva, basilico, feta, pomodorini, cipolle rosse, prezzemolo fresco e olive

ORO DI SICILIA A,D,F,G,H

34

carpaccio del tonno-rosso siciliano, salame d'oca Friulano, e pesto di pistacchi, con burrata, crema di pistacchi, olio d'oliva al limone e granella di pistacchi

CAPO DEI CAPI A,F,G

25

carpaccio di manzo, San Marzano pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini, olio d'oliva al limone, scaglie di grana

O SERAFINO A,F,G,H

26

fior di latte, buratta, mortadella con pistacchi, pesto di pistacchi, pomodorini, limone, basilico

DOLCI

BRING ME UP A,C,G 12

crema di mascarpone, savoiardi, espresso, amaretto e cacao – non diremo altro 😊

LUCKY LUCIANO's PANNA COTTA G,H 11

con salsa pistacchi e frutta

LEONARDO A,C,F,G,H 13

Tartufo, semifreddo al cioccolato, ricoperto di cacao fondente con riduzione calda di frutti di bosco

AFFOGATO DI SICILIA C,G,H 10

con crema di pistacchi, e granelli di pistacchio, gelato al pistacchio e espresso

U CANNOLO A,F,G,H 11

con ricotta dolce, scorza di limone, pistacchi, crema di pistacchi e gelato al pistacchio

AMBROSIA G,H,O 22

Piatto di formaggi raffinato con pistacchi, fichi e riduzione di aceto balsamico

DESSERTWEIN Feiler Artinger 6 cl O 9

Cuvée Weißburgunder, Traminer, Welschriesling, Chardonnay, 2021, Burgenland

CONTORNI

PASTA BAMBINI	A,C,G	12
<i>mezze maniche, pomodoro e parmigiano</i>		
PINSA BAMBINI	A,C,G	13
<i>pomodoro e fior di latte</i>		
FOX IN THE GARDEN	H,O	14
<i>insalata mista, pomodorini, cetrioli, noci arrostate, funghi ostrica, pere caramellate, olive, purea di avocado e aceto balsamico</i>		
RUCOLA E GRANA	G	11
<i>rucola, pomodorini, scaglie di grana, olio d'oliva e limone</i>		
PATATE AL FORNO CON ROSMARINO		8
INSALATA MISTA		7

NEGOZIO

OLIO D'OLIVA: Di prima classe dalla Sicilia!

Il nostro olio d'oliva proviene dai villaggi montani abbandonati della Sicilia centrale, dove la natura ha ancora il sopravvento. Durante un'escursione, abbiamo imparato il processo tradizionale in loco. Viene raccolta esclusivamente direttamente dall'albero e pressata a freddo solo tramite processi meccanici. Pura, pura, con pieno rispetto per la natura, la nostra amata terra e con un vero sapore di Sicilia.

OLIO D'OLIVA	0,50 l	22
OLIO D'OLIVA MIX in vari sortimenti	0,25 l	16

CAFFÈ CASA STAGNITTA: Dal cuore di Palermo

Dal 1922, l'Ideal Caffè Stagnitta di Palermo è sinonimo di torrefazione artigianale, atmosfera senza tempo e ottimo gusto – nominato "il miglior caffè indipendente al mondo" dal Financial Times.

IDEAL CAFFÈ BAR-MIX	0,50 kg	18
----------------------------	---------	----