



il grano di pepe

OSTERIA
RINO DUCA CHEF

Menù degustazione

Blu di Sicilia

3 portate + 1 dessert

50€

In Viaggio

5 portate + 1 dessert

65€

Nove

8 portate + 1 dessert

90€

3 calici in abbinamento 25 €

6 calici in abbinamento 40 €

Acqua microfiltrata 2€

Coperto 4€

Acqua minerale 4€

Caffè 3€



il grano di pepe

OSTERIA
RINO DUCA CHEF

	Mezza Porzione	Porzione Intera
Antipasti		
Crudo del giorno	14 €	25€
3 declinazioni sul crudo		35€
Autunno in Sorbara <i>patata, tartufo, fonduta di zucca e parmigiano reggiano, funghi prataioli e pioppini, tarassaco, vino rosso</i>	9€	16€
Involtino di sciabola con zuppetta di olive nere ed erba luigia <i>pesce sciabola, olive nere, pane in cassetta, pinoli, uvetta, agrumi, alloro, cipolla, erba luigia</i>	9€	16€
Pesce spada in guazzetto alla pantasca Pesce spada , capperi, patata, pomodoro, capperi, olive nere	9€	16€
Cullen Skink - un ricordo scozzese <i>zuppa di merluzzo, aringa affumicata, porro, patate, latte, erba cipollina, burro</i>	9€	16€
Seppia Piselli e limone fermentato <i>tagliatella di seppie, emulsione di piselli, limone fermentato</i>	9€	16€



il grano di pepe

OSTERIA
RINO DUCA CHEF

Primi

Pasta con Sarde <i>pasta fresca al torchio, sarde, finocchietto, uvetta, pinoli, cipolla, zafferano, pangrattato tostato</i>	12€	20€
Spaghettoni al mandarino e seppia al nero <i>Spaghettoni di pasta fresca al torchio, sugo di seppia al nero, olio aromatizzato al mandarino</i>	12€	20€
Riso "di Porticello" <i>Riso carnaroli, fumetto di pesce, salse di: ostriche, cozze, limoni di mare, gamberi, lupini, ricci di mare, finocchietto, olio extra vergine d'oliva, pomodorini</i>	12€	20€
Tortelli di zucca, cozze e cardamomo <i>Tortelli di zucca, salsa di cozze, cardamomo in polvere</i>	12€	20€



il grano di pepe

OSTERIA
RINO DUCA CHEF

Secondi

Tonno al ricordo di Palermo <i>Tonno rosso siciliano, pangrattato, insalata con frutta di stagione, olio extra vergine d'oliva</i>	14€	25€
Pesce del giorno arrostito con le verdure dell'orto	14€	25€
Pollo fritto Kaarage - omaggio al Giappone <i>Sovracoscia di pollo, salsa di soia, miso, zenzero, olio di semi di arachidi, farina 00</i>	14€	25€
Il Fritto dell'Osteria <i>Calamari di Sicilia, Gambero rosso di Mazara del Vallo, verdurine dell'orto, farina 00, olio di semi di arachidi</i>	14€	25€
Ratatouille di stagione <i>Le verdure dell'orto cotte nel tegame al forno con odori e funghi</i>	12€	20€



il grano di pepe

OSTERIA
RINO DUCA CHEF

Dessert

Cannolo siciliano con sorbetto del giorno 10€
*Cannolo siciliano con **ricotta** del caseificio di Rosola,
mandorle, pistacchi e sorbetto del giorno*

Granita del giorno con brioche 10€

Cioccolato Bianco, miso e lamponi 10€
***Ganache di cioccolato bianco** e miso, salsa di lamponi,
croccante di lamponi*

Mi ricordo la Normandia 10€
Sorbetto al calvados, mela caramellata,
marquise calda di cioccolato fondente

Gli ingredienti evidenziati in grassetto fanno parte dei 14 allergeni di cui al regolamento c.e. DM 1169/2011. Le informazioni sulle sostanze e di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al nostro personale di sala. Alcuni dei nostri prodotti come Verdure , Pesci e Carni fresche, al fine di garantire una giusta salubrità, vengono abbattuti e congelati. Tutto lo staff viene formato per garantire la rintracciabilità dei prodotti utilizzati, al fine di tutelare la sicurezza del cliente.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie e/o intolleranze in quanto i nostri piatti potrebbero contenere alcuni allergeni.