

Oinos

Le proposte della Cucina

ANTIPASTI

- Ceviche di pesce spada arancia e zenzero € 16
- Capresante scottate con cipolle caramellate e mandorle croccanti € 17
- Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo, viola di San Remo e blu della Nuova Caledonia € 26
- Crudità di pesce e crostacei con Mattonella di sale dolce di Cervia (da scaldare al forno) € 29

PRIMI

- Spaghettoni al pesto trapanese e ombrina € 15
- Fregula sarda calamari, cozze, vongole e una grattata di bottarga di muggine € 17
- Paccheri pastificio dei Campi pomodorini, spuma di burrata di bufala e guanciale croccante € 16

SECONDI

- Polpo, spuma di patate al profumo di 'nduja e pomodorino arrostito al forno € 19
- Pescato del giorno con gioco di verdure € 21
- Fritto di calamari e gamberoni con maionese al wasabi e alla paprika € 20
- Gioco di verdure (varietà di verdure preparate con diversi tipi di cotture e sapori) € 14

DOLCI

- Cupoletta al cioccolato con mousse di caramelia e passion fruit € 7
- Spuma di Zabaione con mandorle croccanti € 7
- Dolcetti siciliani € 2