



Menu

Ristorante La Sibilla

PANE (1) – COPERTO, **2,50**

ANTIPASTI

Burratina con carpaccio di pomodoro al basilico e porro fritto, **15** (1,7)

Caprese fritta con pane panko e acqua di pomodoro all'origano, **14** (1,7)

Medaglione di polpo pressato con croccante di verdure, ravanello, pepe rosa e *gelèe* di limone, **20** (9)

Polpette di pesce azzurro con salsa provola, pane raffermo e mollica croccante, **17** (1,3,4,7)

PRIMI

Spaghetti trafilati al bronzo con pomodorino fresco e basilico, **14** (1)

Panciotti ripieni di melanzana e scamorza con chips di melanzana, **16** (1,3,7)

Spaghetti trafilati al bronzo con vongole veraci, **20** (1,14)

Linguine al ragù di canocchie, totanetti e mollica di pane all'aglio, **21** (1,3,9)

SECONDI

Costata di vacca alla griglia con rughetta e pomodorini, **28**

Straccetti di vitello con glassa balsamica e verdure, **19** (1,9)

Lampuga con verdure e glassa al limone, **18** (4,9)

Trancio di tonno alla griglia con crudo di sedano e *gelèe* di limone e lamponi, **24** (4,9)

Pescato del giorno, **€7,5/100gr**

CONTORNI

Patatine fritte, **5** (1)

Insalata verde, **5**

Insalata mista, **7**

INSALATE

Sibilla; con romana, iceberg, tonno, pomodoro, mozzarella, mais, carote, **15** (1,4,7)

Avocado e gamberi, **16** (2)

LE FRESELLE:

Epomeo: pomodorini, prosciutto crudo e bufala, **12** (1,3,7)

Ulisse: polpo e carpaccio di baccalà, **16** (1,9)

DESSERT

Coppa di gelato, **5** (1,3,7)

Tagliata di frutta, **9**

Tiramisù in barattolo, **9** (1,3,7)

Semifreddo all'amarena con salsa ai frutti di bosco, **9** (1,7)

Babà al rum, **9** (1,3,7)