

BUATTA
CUCINA POPOLANA
PALERMO

MENU

ECCELLENZE LOCALI PER SAPORI AUTENTICI

I nostri menù vengono studiati con attenzione nel totale rispetto della tradizione e della stagionalità.

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE BUATTA

SARDE A BECCAFICO

INSALATA DI POLPO

CACIO ALL'ARGENTIERA

SPIZZULU AUTUNNALE (BOLLITO DI CARNE E GARDINERA)

SFNOCIONE

CARPACCIO DI RAZZA MODICANA (IN SALSA DI VITELLO, TARTUFO NERO)

PRIMI PIATTI

Per i primi piatti espressi utilizziamo pasta artigianale "Lacnessa" che richiede dai 15 ai 18 minuti di cottura.

BUCATINI CON SARDE

TAGLIARINI AL SUGO DELLA DOMENICA

ANELLETTI AL FORNO

BUCATINI CON BROCCOLO APRIMINIATO

PASTA AL NERO DI SEPIA

ZUPPE (CON E SENZA PASTA)

MINISTRA DI FAGIOLO COSARUCIARU 🍴 DI SICILIA

I nostri piatti sono composti da molti ingredienti talvolta non menzionati nella descrizione. Vi preghiamo di segnalare qualsiasi intolleranza e/o allergia al momento della comanda e/o consultare il libro degli allergeni.

I PRESIDI SLOW FOOD 🍴

I presidi Slow Food sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

I PRODUTTORI

Cappero di Salina - Az. Agrobiologica di S. D'Amico-Leni (ME)-Isola Eolie. Fornito da Trazzere del Gusto
Aglio di Nubia - Coop. Agricola Rossonubia-Nubia (TP). Fornito da Trazzere del Gusto
Vastudda del Belice - Caseificio Todaro Massimo - Santa Margherita di Belice (AG)

IL PESCE

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento e potrebbe essere mantenuto ad una temperatura di <-18° C.

BUATTA
CUCINA POPOLANA
PALERMO

MENU

SECONDI PIATTI

DI PESCE

Utilizziamo solo pesce proveniente dal nostro mare. In caso di imperibilità, il prodotto non viene sostituito dal surgelato.

PESCE ALLEOLIANA CON CAPPERI DI SALINA 🍴

FRITTURA DEL GIORNO (PESCE FRESCO DI GIORNATA)

INVOLTINI DI PESCE

PESCE ALLA GRIGLIA

DI CARNE

La carne utilizzata viene selezionata presso allevatori locali rispettosi e coscienti.

CONIGLIO IN AGRODOLCE (OLIVE NERE, OPOLLA ROSSA, POMODORO)

MAIALINO PORCHIETTO CON FUNGHI

QUINTO QUARTO ALLA LEVITANA

CON PROVOLA DEI MONTI SICANI AL LIMONE 🍴

SPEZZATINO DI CINSARA

DI VERDURE

FRITTATA CON VERDURE DELL'ORTO BIO

PIATTI SPECIALI

TAGLIOLINI DI TARTUFO BIANCO

POLPETTA DI PANE E UOVO IN CAMICIA

RAVIOLO AL QUINTO QUARTO

CINGHIALE IN CASSERUOLA

LUMACHE MADONITE E CARDI CON CACIOCAVALLO DOP

CONTORNI

CAPONATA DI VERDURE

PATATE AL FORNO

VERDURE BIO BUATTA DEL GIORNO

DESSERT

CANNOLO

CASSATA AL FORNO

FRUTTA DI STAGIONE BIO

DOLCE DEL GIORNO

COPERTO

FATIMA COSTA
© 2024