

Le nostre ricette sono state pensate per valorizzare i prodotti del Molino Riggi in abbinamento a materie prime di alta qualità di provenienza locale, variano in relazione alla stagione ed alla disponibilità di mercato e si ispirano alla tradizione della cucina Siciliana esaltando l'alto valore biologico e salutistico per una corretta alimentazione mediterranea.

La Sicilia, ed in particolar modo il territorio di Caltanissetta, sono state da sempre considerate il "granaio d'Italia", nutrendo intere generazioni. La storia del marchio Riggi si sviluppa attorno ad una grande ambizione: quella di far conoscere nel mondo le antiche farine artigianali siciliane, capaci di dar vita a paste e prodotti di altissima qualità dal gusto unico.

Materie prime che, in combinazione ingredienti tipici tradizionali siciliani, permettono di creare ricette originali e dalle ottime proprietà nutrizionali.

Tutti i prodotti/pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce, allergeni o loro prodotti derivati. Comunicare al personale di sala, al momento degli ordini, eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Tutti i nostri primi piatti sono realizzati con formati di pasta prodotti artigianalmente all'interno del pastificio annesso al locale, con semole di Molini Riggi.

La nostra pasta di grani antichi siciliani trafileta al bronzo, con il suo colore avorio e il suo gusto unico, è parte integrante dei nostri menu, grazie ai quali contribuiamo ogni giorno a promuovere la dieta mediterranea.

Per le preparazioni a base di grani antichi, impieghiamo esclusivamente sfarinati realizzati con gli antichi grani siciliani Tumminia, Perciasacchi, Russello e Margherito; per le preparazioni a base di grani moderni, utilizziamo preparati a base di varietà siciliane Simeto, Duilio Kore e Arcangelo.

Alcuni prodotti ittici possono essere stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato 999, sezione 9999, capitolo 3, lettera D, punto 1".

**Prodotto surgelato. Usiamo prodotti ittici di prima qualità. Il pescato dei nostri fornitori di fiducia viene ABBATTUTO a bordo secondo le normative vigenti (Ai sensi del Reg. Ce 852/04).*

ANTIPASTI

- CARPACCIO DI VITELLO NOSTRANO SU LETTO DI RUCOLA,SALSA DI ARANCIA,MANDORLE TOSTATE E SCAGLIE DI RAGUSANO E 16
- ANTIPASTO CASARECCIO CON SPECIALITA' SICILIANE E 17
- CANNOLI DI PANE SCANATO RIGGI RIPIENO DI STRACCIATELLA , CRUDITE' DI GAMBERO ROSSO E CLOROFILLA DI BASILICO E 16
- POLPO E NETTARINE GRIGLIATE SU CESTO DI PANCARRE' RIGGI,ALGA CROCCANTE E GEL DI AGRUMI DI SICILIA E 17
- PARMIGIANA DI MELANZANE E BURRATA E 13
- COCKTAIL DI MAZZANCOLLE AL GRANAMARO ,CHIPS DI PATATE,DROPS DI SPIRULINA E PREZZEMOLO,CAVIALE DI TARTUFO NERO E 14
- MACCO DI FAVE E CROSTINI DI PANE AI TRE GRANI E 12

PRIMI

- LINGUINE AL RAGU' DI TRIGLIA,FINOCCHIETTO SELVATICO,POLVERE DI RIBES,PANGRATTATO PERCIASACCHI TOSTATO E 14
- SPAGHETTI CHITARRA ALLE VONGOLE,UOVA DI PESCE SPADA,SALSA DI DATTERINO GIALLO E 16
- REGINETTE ALLA BISQUE DI GAMBERO ROSSO,POLVERE DI CUDDUREDDE DELIANA E GRANELLA DI NOCCIOLE E MANDORLE E 17
- BUSIATE CON CREMA DI BURRATA AL PISTACCHIO E SCAGLIE DI SPECK SICILIANO CROCCANTE E 14
- GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA SCOMPOSTA CON SALSA DI POMODORO FRESCO AL BASILICO E STRACCIATELLA E 13
- TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON RICCI DI MARE,STRACCIATELLA E OLIO VERDE E 20
- SPAGHETTI CARBONARA AI TRE GUANCIALI E 14
- CHITARRE CACIO E PEPE CON PECORINO SICILIANO DOP E ZAFFERANO ENNESE E 14
- TAGLIATELLE ALL'UOVO CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO DEI COLLI ENNESI,CAVIALE DI TARTUFO,TUORLO FRITTO E 18
- PACCHERI CON FONDUTA DI PARMIGIANO ALLO ZAFFERANO E PISTACCHIO E 15
- LINGUINE CON CONCASSE' DI POMODORO E COZZE E 14

SECONDI

- TONNO ALLE MANDORLE E FINOCCHIETTO SELVATICO E 17
- PESCE SPADA IN CROSTA DI PISTACCHIO E 16
- TARTARA DI ANGUS CON GIALETTA AGLI AGRUMI E RISO CROCCANTE SU CESTO DI PANE DI SEMOLA RIMACINATA E OLIO EVO E 14
- TAGLIATA DI SCOTTONA (500GR) E 22
- DOPPIO MINI HAMBURGER DI ANGUS PIASTRATO,CILIEGINO CONFIT,RUCOLA,BURRATA,SANDWHICE RIGGI E 15

CONTORNI

- VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE E 6
- LAMELLE DI PATATE ARROSTO AGLI AROMI E 6
- CHIPS DI PATATE E 6
- INSALATA FANTASIA E 8
- ZUPPETTA DI FAVE E PISELLI E 8

DESSERT

- CASSATA SICILIANA E 6
- CHEESECAKE AL PISTACCHIO E 6
- CHEESECAKE ALLA FRAGOLA E 6
- SETTEVELI AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA E 6
- CANNOLO SICILIANON SCOMPOSTO E 6
- SORBETTO AL LIMONE E 5
- TRONCHETTO DI GELATO AL PISTACCHIO, RICOTTA E CIOCCOLATO E 6

BEVANDE

- ACQUA MINERALE NATURALE O GASSATA FONTALBA E 3,00
- ACQUA SAN BENEDETTO ANTICA FONTE NATURALE E 3,00
- ACQUA SAN BENEDETTO ANTICA FONTE GASSATA E 3,00
- ACQUA PANNA E 3,50
- ACQUA SAN PELLEGRINO E 3,50
- ACQUA FERRARELLE E 3,50
- ACQUA FERRARELLE MAXIMA E 3,50
- COCA COLA ,COCA ZERO,FANTA (25CC) E 2,50
- CHINOTTO E 2,50
- BIRRE ARTIGIANALI RIGGI E 6,50
- BIRRA PANTELLERIA RIGGI E 4,50
- BIRRA LEFFE BLONDE E 5,50
- BIRRA LEFFE ROSSA E 6,50
- BIRRE MINCHIA E 6,00/7,00
- BIRRIFICIO DELL'ETNA E 9,00/10,00
- BIRRE CYCLOPE E 7,00
- BIRRE SAPE' E 6,50/7,00
- BIRRA DELLO STRETTO (33 CC) E 3,00

COPERTO E 2,00

Pinse del mese

Pinsa salmone

Ingredienti : burrata, basilico, olio evo, salmone affumicato, rucola, pepe bianco,olio di agrumi

11,00 E

17,00 E media

Pinsa funghi

Ingredienti : pomodoro, olio evo, scamorza affumicata, fantasia di funghi trifolati alla menta,pepe nero,prosciutto crudo

10,00 E

15,00 E media

Pinsa tartufo

Ingredienti : stracciatella campana, olio evo, pepe nero,scaglie di tartufo nero siciliano, olio d'aglio,guanciale croccante

14,00 E

18,00 E media

Pinsa deliziosa

Ingredienti: Pomodoro,burrata,prosciutto cotto, pepe nero, olio evo

10,00 E

15,00 E media

Pinsa nduja

Ingredienti :pomodoro, scamorza affumicata, nduja calabrese

10,00 E

15,00 E media

Pinsa crudo

Ingredienti: pomodoro,burrata,prosciutto crudo,rucola,scaglie di ragusano

10,00 E

15,00 E

La nostra pasta ripiena

I piatti del mese

Ravioli al brasato di vitello, pesto di pistacchio Riggi, peperoncino in fili
16 E

Ravioli di burrata con vellutata di zucca rossa, nocciole e speck croccante
17 E

Ravioli di spigola con salmone, crema di rucola e burrata
18 E

Ravioli di melanzane con ragù di parmigiana e ricotta salata
16 E

Menu pinse

Pinsa Margherita

Ingredienti : pomodoro , burrata , basilico , olio evo

9,00 E
13,00 E media

Pinsa Siciliana

Ingredienti : pomodoro , cipolla , origano , pepe , acciughe , olio evo , pecorino siciliano

9,00 E
13,00 E media

Pinsa Rustica

Ingredienti : pomodoro , fior di latte , lamelle di patate , capocollo di suino nero , olio evo

10,00 E
14,00 E media

Pinsa di mare

Ingredienti: Pomodoro, olio al basilico, aglio, pomodorini gialli, calamari, cozze, vongole, gamberetti bianchi, moscardini

13,00 E
18,00 E media

Pinsa al gambero rosso

Ingredienti : Burrata, olio evo, pepe bianco, gambero rosso marinato, datterino giallo

13,00 E
18,00 E media

Pinsa bronte

Ingredienti: burrata , speck di suino nero , pesto di pistacchio , granella di pistacchio , olio evo

10,00 E
15,00 E media

Pinsa norma

Ingredienti: Pomodoro, burrata, basilico, melanzane fritte, ragusano in scaglie, grana padano, pepe nero

10,00 E
14,00 E media

Pinsa grill

Ingredienti: Pomodoro, fior di latte, cubetti di verdure grigliate di stagione, origano, olio evo

9,00 E
14,00 E media

Pinsa zucca

Ingredienti: stracciatella pugliese, crema di zucca, pomodori verdi, mandorle tostate, coppa di suino nero

10,00 E
15,00 E media

Pinsa fumè

Ingredienti: provola campana affumicata, speck, pomodorini semidry, rucola, scaglie di ragusano

10,00 E
15,00 E media