



## ANTIPASTI APPETIZERS

**PLATEAU CON VARIETA' DI FRUTTI DI MARE\* E PESCATO\*, CRUDI E LEGGERMENTE MARINATI**

€ 70,00 (consigliato per 2 persone) (2, 4, 12, 14)

*Selection of sea food and fish of the day, served raw and lightly marinated (recommended for 2 people)*

**ARANCINO DI ALICI\*, CAVOLO TRUNZU E COMPOSTA DI CIPOLLE**

€ 16,00 (1, 4, 5, 8, 12)

*Arancino of anchovies, Trunzu cabbage and onions compote*

**POLPO\* ALL'ARRABBIATA CON LENTICCHIE NERE E ARANCIA CANDITA**

€ 18,00 (1, 4)

*Octopus Arrabbiata style with black lentils and candy orange*

**L'UOVO, LE MANDORLE, IL RICCIO\* E LA BOTTARGA DI MUGGINE**

€ 22,00 (1, 3, 4, 7)

*Egg, almonds, sea urchins and tuna salted eggs*

**TARTARE DI MANZO, CIPOLLA ACIDULA, INSALATA RICCIA, UOVO DI QUAGLIA E CREMOSO AL RAGUSANO**

€ 19,00 (3, 7, 10, 12)

*Beef tartare, sour onion, fresh salad, quail egg and Ragusano cheese cream*

**CREMA DI CECI NERI, CICORIA RIPASSATA, RICOTTA AGLI AGRUMI E CIALDE DI CECI AI CAPPERI**

€ 15,00 (5, 7)

*Black chickpea cream, sautéed chicory, citrus ricotta cheese and caper in chickpea waffles*

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

**LINGUINE ALLA "CARBONARA DI TONNO\*", LATTE DI MANDORLE E BOTTARGA**

€ 22,00 (1, 4, 7)

*Linguine Carbonara style with tuna, almonds milk and tuna salted eggs*

**TAGLIOLINI FREDDI CON CROSTACEI\*, MANGO, RICCIO\*, PEPERONE,  
LIMONE ACIDULO E MANDORLE TOSTATE**

€ 27,00 (1, 4)

*cold tagliolini with crustaceans \*, mango, sea urchins \*, pepper,  
sour lemon and toasted almonds*

**SPAGHETTI DI GRANO DURO AL NERO DI SEPPIA\* E PANE "ATTURRATO"**

€ 19,00 (1, 4)

*Spaghetti with cuttlefish and black ink and toasted bread*

**FUSILLI DI GRANO DURO CON PESTO DI MANDORLE, BASILICO E RUCOLA SELVATICA**

€ 18,00 (1, 5, 7, 8)

*Fusilli with almonds pesto, pecorino cheese and wild rocket*

**MEZZI PACCHERI AI 4 POMODORI, BURRATINA E BASILICO FRESCO**

€ 18,00 (1, 7)

*Paccheri with 4 tomatoes, burrata cheese and fresh basil*



## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

**ASTICE\*, BIETE ROSSE E CREMOSO DI PATATE ALLO ZAFFERANO**  
€ 38,00 (7)

*Lobster \*, red beets and creamy of potatoes with saffron*

**TONNO\*, ALGA WAKAME, PANELLA AL SESAMO E CRESCIONE**  
€ 28,00 (4, 11)

*Tuna, wakame seaweed, chickpies waffle with sesame and watercress*

**BACCALÀ IN CROSTA NERA, SEDANO RAPA, MELA VERDE E LAMPONI**  
€ 27,00 (1, 3, 4, 5, 9, 14)

*Cod in black crust, celeriac, green apple and raspberries*

**CALAMARO\* RIPIENO ALLA NORMA, RICOTTA SALATA E BASILICO**  
€ 28,00 (7, 8, 12, 14)

*Stuffed squid, Norma style, salted ricotta cheese and basil*

**FILETTO DI MAIALINO ALLA GRISSINOPOLI, PATATE PONTENUOVO, CAVOLO VIOLA E AMARENE**  
€ 26,00 (1, 7, 12)

*Grissinopoli style pork tenderloin, potatoes, purple cabbage and sour cherries*

**CROCCANTE DI PATATE, ORTAGGI E SCAMORZA**  
€ 18,00 (7)

*Crunch potatoes, Scamorza cheese and seasonal vegetables*

Executive Chef: Simone Strano  
Mâitre d'hotel: Giuseppe Cusimano  
Sommelier: Filippo Mangano

### ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS

- (1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE / CEREALS CONTAINING GLUTEN
- (2) CROSTACEI / CRUSTACEANS
- (3) UOVA / EGGS
- (4) PESCE / FISH
- (5) ARACHIDI / PENATUS
- (6) SOIA / SOY BEANS
- (7) LATTE / MILK
- (8) FRUTTA A GUSCIO / NUTS NAMELY
- (9) SEDANO / CELERY
- (10) SENAPE / MUSTARD
- (11) SESAMO / SESAME SEEDS
- (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
- (13) LUPINI / LUPINS
- (14) MOLLUSCHI / MOLLUSCS

\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3.

\*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

Prezzi in Euro -Servizio incluso -IVA 10% inclusa -Coperto euro 3,00 per persona

\*To preserve freshness fish that is to be eaten in a raw state has been prepared in accordance with the EC requirements for cleaning and preparing prior to consumption, regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.\*In the absence of finding the fresh product, we advise customers that some products may be frozen or from freezing by blast chiller.

Prices in Euro -Service included -VAT 10% include -Cover charge euro 3,00



## MENÙ DEGUSTAZIONE TASTING MENÙ

### IL PROFUMO DEL MARE SCENT OF SEA

L'UOVO, LE MANDORLE, IL RICCIO E LA BOTTARGA DI MUGGINE (1, 3, 4, 7)

*Egg, almonds, sea urchins and tuna salted eggs*

LINGUINE ALLA "CARBONARA DI TONNO\*", LATTE DI MANDORLE E BOTTARGA (1, 4, 7)

*Linguine Carbonara style with tuna\*, almonds milk and tuna salted eggs*

CALAMARO\* RIPIENO ALLA NORMA, RICOTTA SALATA E BASILICO (7, 8, 12, 14)

*Stuffed squid, Norma style, salted ricotta cheese and basil*

ZUPPETTA DI FRUTTI ROSSI, 7 SPEZIE, 2 AROMI, GELATO ALLO YOGURT E LIMONE ACIDULO (7)

*Red fruit soup, 7 spices, 2 flavorings, yogurt ice-cream and acidulous lemon*

€ 65,00 per persona (minimo 2 persone/minimum 2 people)

### LA VITA IN CAMPAGNA COUNTRYSIDE LIFE

TARTARE DI MANZO, CIPOLLA ACIDULA, INSALATA RICCIA, UOVO DI QUAGLIA E CREMOSO AL RAGUSANO (3, 7, 10, 12)

*Beef tartare, sour onion, fresh salad, quail egg and Ragusano cheese cream*

FUSILLI DI GRANO DURO CON PESTO DI MANDORLE, BASILICO E RUCOLA SELVATICA (1, 5, 7, 8)

*Fusilli with almonds pesto, pecorino cheese and wild rocket*

FILETTO DI MAIALINO ALLA GRISSINOPOLI, PATATE PONTENUOVO, CAVOLO VIOLA E AMARENE (1, 7, 12)

*Grissinopoli style pork tenderloin, potatoes, purple cabbage and sour cherries*

MELE CROCCANTI, SALSA ALLA VANIGLIA E GELATO ALLA CANNELLA (1, 7)

*Fried apple, vanilla sauce and cinnamon ice-cream*

€ 55,00 per persona (minimo 2 persone/minimum 2 people)

### I COLORI DELL'ORTO COLORS OF GARDEN

CREMA DI CECI NERI, CICORIA RIPASSATA, RICOTTA AGLI AGRUMI E CIALDE DI CECI AI CAPPERI (5, 7)

*Black chickpea cream, sautéed chicory, citrus ricotta cheese and caper in chickpea waffles*

MEZZI PACCHERI AI 4 POMODORI, BURRATINA E BASILICO FRESCO (1, 7)

*paccheri pasta with 4 tomatoes, burrata cheese and fresh basil*

CROCCANTE DI PATATE, ORTAGGI E SCAMORZA (7)

*Crunch potatoes, Scamorza cheese and seasonal vegetables*

CROCCHETTA DI RICOTTA, GELATO AL PISTACCHIO E COMPOSTA DI ARANCE (5, 7)

*Ricotta cheese fried croquette, pistachios ice-cream and orange compote*

€ 45,00 per persona (minimo 2 persone/minimum 2 people)

## DEGUSTAZIONE DI VINI WINE TASTING

3 CALICI "ALLA SCOPERTA DEI PROFUMI SICILIANI " € 30,00 per persona (minimo 2 persone/minimum 2 people)

3 CALICI "IL VIAGGIO TRA ITALIA ED EUROPA" € 40,00 per persona (minimo 2 persone/minimum 2 people)

5 CALICI "ALLA SCOPERTA DEI PROFUMI SICILIANI " € 40,00 per persona (minimo 2 persone/minimum 2 people)

5 CALICI "IL VIAGGIO TRA ITALIA ED EUROPA" € 50,00 per persona (minimo 2 persone/minimum 2 people)



## CARTA FLAMBÉ MENÙ FLAMBÉ

### GAMBERONI\* AL RÉMY MARTIN CON SALSA DI CROSTACEI E RISO NERO

€ 70,00 (consigliato per 2 persone, 5 gamberoni per porzione) (2, 7, 14)

*Rémy Martin shrimps, crustaceans sauce and black rice*

### SCAMPI\* AL PERNOD CON SALSA DI CROSTACEI E RISO NERO

€ 60,00 (consigliato per 2 persone, 5 scampi per porzione) (2, 7, 14)

*Pernod scampi, crustaceans sauce and black rice*

### FILETTO DI MANZO STROGANOV CON TAGLIATELLE

€ 70,00 (consigliato per 2 persone, gr.180 per porzione) (1, 7)

*Stroganov fillet beef with tagliatelle*

### FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE CON ORTAGGI ALLA GRIGLIA

€ 60,00 (consigliato per 2 persone, gr.180 per porzione) (1, 7)

€ 80,00 (consigliato per 2 persone, gr.250 per porzione) (1, 7)

*Fillet beef with green pepper and grilled vegetables*

## DESSERT FLAMBÉ FLAMBÉ DESSERT

### CREPES SUZETTE CON GELATO

€ 30,00 (consigliato per 2 persone) (1, 3, 7)

*Crepes Suzette*

### FRUTTA DI STAGIONE FLAMBÉ

€ 30,00 (consigliato per 2 persone)

*Seasonal fresh fruit flambè*

Maitre d'hotel: Giuseppe Cusimano

#### ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS

- (1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE / CEREALS CONTAINING GLUTEN
- (2) CROSTACEI / CRUSTACEANS
- (3) UOVA / EGGS
- (4) PESCE / FISH
- (5) ARACHIDI / PENATUS
- (6) SOIA / SOY BEANS
- (7) LATTE / MILK
- (8) FRUTTA A GUSCIO / NUTS NAMELY
- (9) SEDANO / CELERY
- (10) SENAPE / MUSTARD
- (11) SESAMO / SESAME SEEDS
- (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
- (13) LUPINI / LUPINS
- (14) MOLLUSCHI / MOLLUSCS

\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3.

\*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

Prezzi in Euro - Servizio incluso - IVA 10% inclusa - Coperto euro 3,00 per persona

\*To preserve freshness fish that is to be eaten in a raw state has been prepared in accordance with the EC requirements for cleaning and preparing prior to consumption, regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3. \*In the absence of finding the fresh product, we advise customers that some products may be frozen or from freezing by blast chiller.

Prices in Euro - Service included - VAT 10% include - Cover charge euro 3,00



## DESSERT DESSERT

**CROCCHETTA DI RICOTTA, GELATO AL PISTACCHIO E COMPOSTA DI ARANCE**

€ 10,00 (5, 7)

*Ricotta cheese fried croquette, pistachios ice-cream and orange compote*

**100% LIMONE**

€ 10,00 (3, 7)

*100% Lemon*

**MELE CROCCANTI, SALSA ALLA VANIGLIA E GELATO ALLA CANNELLA**

€ 10,00 (1, 7)

*Fried apple, vanilla sauce and cinnamon ice-cream*

**ZUPPETTA DI FRUTTI ROSSI, 7 SPEZIE, 2 AROMI, GELATO ALLO YOGURT E LIMONE ACIDULO**

€ 10,00 (7)

*Red fruit soup, 7 spices, 2 flavorings, yogurt ice-cream and acidulous lemon*

**COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA E GELATO ALLA VANIGLIA**

€ 10,00 (7)

*Seasonal fresh fruit and vanilla ice-cream*

**SORBETTO AL LIMONE**

€ 7,00 (7)

*Lemon sorbet*

## DESSERT FLAMBÉ FLAMBÉ DESSERT

**CREPES SUZETTE CON GELATO**

€ 30,00 (consigliato per 2 persone) (1, 3, 7)

*Crepes Suzette*

**FRUTTA DI STAGIONE FLAMBÉ**

€ 30,00 (consigliato per 2 persone)

*Seasonal fresh fruit flambé*

### ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS

- (1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE / CEREALS CONTAINING GLUTEN
- (2) CROSTACEI / CRUSTACEANS
- (3) UOVA / EGGS
- (4) PESCE / FISH
- (5) ARACHIDI / PEANUTS
- (6) SOIA / SOY BEANS
- (7) LATTE / MILK
- (8) FRUTTA A GUSCIO / NUTS NAMELY
- (9) SEDANO / CELERY
- (10) SENAPE / MUSTARD
- (11) SESAMO / SESAME SEEDS
- (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
- (13) LUPINI / LUPINS
- (14) MOLLUSCHI / MOLLUSCS