



MENÙ À LA CARTE



Antipasti

Starters

Polpo in doppia cottura, crema di lenticchie nere di Leonforte, guancia croccante dei Nebrodi, fonduta di Ragusano allo zafferano	18
<i>Double-cooked octopus with Leonforte black Lentil cream, crispy Nebrodi bacon, Ragusano cheese fondue scented with saffron</i>	
Tartare di manzo con crema di burrata, tartufo nero, nocciole e pomodorini confit	17
<i>Beef tartare with burrata cream, black truffle, hazelnuts and confit cherry tomatoes</i>	
Soutè di cozze del mediterraneo con crostini di all'aglio nero	16
<i>Mediterranean mussel sauté, served with fragrant garlic croutons</i>	
Selezione di crudi dei nostri mari con crostacei, molluschi e pesce	25
<i>Selection of raw seafood from our seas, shellfish & fish</i>	
Tagliere di salumi pregiati e formaggi D.O.P.	16
<i>Fine meat and cheese platter</i>	
Tris di burratine con battuto di gambero rosso e crema di pistacchio, battuto di scampi con crema di barbabietola e battuto di tonno con crema di cipolle e zafferano	20
<i>Trio of burratine with red prawns and pistachio, scampi with beetroot cream and tuna with onion and saffron sweet and sour cream</i>	

Primi piatti

First courses

Spaghettone alle vongole veraci	20
<i>Fresh spaghetti with clams</i>	
Perle di riso con gambero rosso crudo, agli agrumi di Ribera e crumble di olive Biancolilla	18
<i>Rice pearls with raw Red Shrimps, Ribera citrus, and Biancolilla olive crumble</i>	
Tagliolino fresco con crema di pecorino, pepe nero, tocchetti di scampi e olio al basilico dell'Etna	18
<i>Fresh tagliolini in pecorino cream, with black pepper, garnished with raw prawns and oil</i>	
Tagliatelle di pasta fresca con ragù di cinghiale allevato in collina	18
<i>Fresh tagliatelle in a rich ragù of hill-bred boar</i>	
Paccheri trafiletti al bronzo con vellutata di zucca rossa ennese, guanciale dei Nebrodi e fonduta di parmigiano reggiano	18
<i>Bronze-cut Paccheri pasta in a silky Ennese red pumpkin velouté, crispy Nebrodi guanciale and Parmigiano fondue</i>	
Pasta mischiata con patate, cozze e colatura di provola dei Nebrodi DOP affumicata	17
<i>Mixed Pasta with potatoes, mussels and smoked Nebrodi's provola cheese</i>	

Secondi piatti

Main courses

Frittura di pesce con verdure pastellate e maionese al limone	18
<i>Fried seafood with tempura vegetables</i>	
Tataki di tonno in crosta di sesamo bianco e nero	22
con crema di cipolla rossa, olive essiccate e chips di riso soffiato	
<i>Tuna tataki in white and black sesame crust, with red onion cream and dried olives</i>	
Filetto di branzino con crema di pomodorino Pachino e basilico,	20
capperi croccanti di Pantelleria, crostino di pane e petali di cipolla	
<i>Seabass fillet with Pachino tomato</i>	
Trancio di ombrina con acqua di pomodorino Pachino IGP,	22
crumble di alici e cristalli di basilico	
<i>Slice of croacker with Pachino IGP tomato, anchovies cruble and basil crystals</i>	
Filetto di maialino nero dei Nebrodi con patate agrumate	20
al limone di Siracusa e crema di ragusano allo zafferano	
<i>Black piglet fillet with citrus potatoes flavored with Siracusan lemon</i>	
<i>and Ragusano cheese cream infused with saffron</i>	
Carrè di agnello con crema di mandorle di Avola,	25
melanzane affumicate e demi glace	
<i>Rack of lamb with almond crea, smoked eggplant and demi glace sauce</i>	
Entrecote di Manzo su crema di patate con cipolla caramellata	22
e porro affumicati	
<i>Beef entrecote on a silky potato cream</i>	

Frutta & Dessert

Dessert & Fruits

Bavarese profumata allo zafferano adagiata su uno strato di terra di cacao e crema allo yogurt di capra girgentana	7
<i>Saffron-scented Bavarian cream on cocoa powder with Girgentana goat yogurt mousse</i>	
Tiramisù con scaglie di cioccolato modicano	7
<i>Tiramisù with Modica chocolate shavings</i>	
Cuore caldo al cioccolato e gelato al pistacchio di Raffadali	7
<i>Molten chocolate cake with Raffadali pistachio ice cream</i>	
Crema al limone con salsa ai frutti di bosco	6
<i>Silky lemon cream with mixed berries sauce</i>	
Composta di frutta fresca	6
<i>Fresh Fruit Compote</i>	
Tagliere di formaggi D.O.P. e confetture	7
<i>Selection of Local cheese with artisanal jams</i>	