

Antipasti Starters

Battuto di gambero rosa, frutta esotica,
pane croccante e insalata riccia

*Beaten pink shrimp, exotic fruit,
crispy bread, and curly salad*

17

Polpo in doppia cottura su crema di pane,
pomodorini confit, stracciatella di bufala
e basilico croccante

*Octopus cooked twice on bread cream,
confit cherry tomatoes,
bufala stracciatella and crispy basil*

17

Souté di cozze

Mussels souté

16

Selezione di crudi dei nostri mari

Selection of raw seafood from our seas

25

Selezione di salumi e formaggi D.O.P.

Cured meats and D.O.P. cheeses selection

16

Tartare di manzo, carciofi croccanti,
ravanelli e crema di tuorlo d'uovo

*Beef tartare, crispy artichokes, radishes,
and egg yolk cream*

15

Dessert Dessert

Panna cotta con crumble
al pistacchio di Bronte e salsa ai frutti rossi

*Panna cotta with Bronte
pistachio crumble and red berry sauce*

7

Crema al limone con biscotto croccante
e salsa ai frutti di bosco

*Lemon cream with crunchy biscuit
and wild berry sauce*

6

Ricottamisù

Ricottamisù

7

Composizione di frutta fresca

Fresh fruit composition

6

Selezione di formaggi D.O.P.

Selection of D.O.P. cheeses

22

Primi piatti

First course

Tagliolino con crema di asparagi verdi,
tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo
e polvere d'arancia

*Tagliolino with green asparagus cream,
Mazara del Vallo red shrimp tartare
and orange powder*

20

Risotto al basilico con scampi crudi
e cuore morbido di burrata

*Basil risotto with raw scampi
and soft burrata heart*

20

Mezzi paccheri al ragù di cinghiale
allevato in collina

Mezzi paccheri with wild boar ragout

18

Fettuccine al brasato di manzo
e sabbia di Parmigiano alla paprika dolce

*Fettuccine with braised beef
and Parmesan "sand" with sweet paprika*

17

Medaglioni ripieni di gambero rosso e burrata,
con crema di piselli e crostacei

*Medallions filled with red shrimp and burrata,
with peas and shellfish cream*

21

Spaghettone alle vongole

Spaghettone with clams

20

Secondi piatti

Second course

Lombatina di agnello in crosta di nocciole,
cremoso di patate rosse,
bietola ripassata e demi-glace

*Lamb loin in hazelnuts crust,
creamy red potatoes,
sauteéd chard and demi-glace*

25

Filetto di maialino a bassa temperatura,
patate fondenti,
cuori di carciofo affumicato e demi-glace

*Pork fillet, fondant potatoes,
smoked artichoke hearts and demi-glace*

19

Tagliata di manzo con punte di asparagi,
crema di patate allo zafferano,
fonduta di Parmigiano e fave

*Sliced beef with asparagus tips,
saffron potato cream,
Parmesan fondue and broad beans*

22

Frittura di pesce
con verdure pastellate e maionese al limone

*Fried fish with battered vegetables
and lemon mayonnaise*

18

Tataki di tonno in crosta di panko,
maionese all'acciuga, crema di piselli
e indivia belga arrostita

*Tuna tataki in panko crust,
anchovy mayonnaise, peas cream
and roasted Belgian endive*

22

Filetto di branzino "in giallo" alla mediterranea

*Mediterranean style sea bass fillet
with saffron-potato cream*

22