LA BOTTEGA
RISTORANTE

Antipasti
Starters

Selezione di crudi dei nostri mari

Selection of raw seafood from our seas

30

Tartare di ricciola marinata agli agrumi,
gazpacho di melograno,
crema di loto agropiccante
e petali di cipolla rossa

Amberjack tartare marinated in citrus,
pomegranate gazpacho,
sweet-and-sour lotus cream
and red onion petals

22

Polpo in doppia cottura,
crema di patate al tartufo nero,
crumble di castagne
e fonduta di Tumapersa D.O.P.

Twice-cooked octopus,
black truffle potato cream,
chestnut crumble
and Tumapersa D.O.P. cheese fondue

20

Sauté di cozze
con crostini di pane all'aglio

Sautéed mussels
with garlic croutons

18

Sfera di Parmigiano,
tartare di manzo, crema ai funghi porcini
e chips di riso al cavolo viola

Parmesan sphere,
beef tartare, porcini mushrooms cream
and purple rice crisps

19

Tagliere di salumi pregiati e formaggi D.O.P.

Selection of Sicilian D.O.P. cold cuts and cheeses

18

Dessert
Dessert

Ricottamisù

A Sicilian interpretation
of the classic Tiramisù

7

Crema al limone
con salsa ai frutti rossi
e biscotto croccante

Lemon mousse,
red fruit sauce and crumble

7

Panna cotta alla zucca,
semi di zucca caramellati
e crema al pistacchio di Raffadali

Pumpkin panna cotta,
caramelised pumpkin seeds
and Raffadali pistachio cream

7

Cuore caldo al cioccolato
con sorbetto alla fragola
e polvere di pistacchio

Warm chocolate fondant,
strawberry sorbet
and pistachio dust

8

Selezione di formaggi D.O.P.

Fine cheese selection

7

Composta di frutta fresca

Fresh fruit compote

6

Coperto / Service

3,50

LA BOTTEGA
RISTORANTE

Primi piatti
First course

Quadrotti ripieni di cernia,
cavolfiore affumicato,
crema di acciughe del Cantabrico
e croccante al nero di seppia

Handcrafted grouper-filled pasta parcels,
smoked cauliflower,
Cantabrian anchovies cream
and crispy squid ink wafer

22

Risotto ai porcini
con gambero rosso di Mazara crudo
e delicata crema all'aglio

Porcini mushrooms risotto,
raw Mazara red prawn
and delicate garlic cream

22

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with mediterranean clams

21

Laganari con crema di zucca,
tartare di scampi e limone nero

Laganari pasta with pumpkin cream,
scampi tartare and black lemon

20

Fettuccine al ragù di brasato di manzo
con sabbia di Parmigiano alla paprika dolce

Fettuccine with slow- braised beef ragù
sweet paprika Parmesan crumble

20

Mezzi paccheri al ragù di coniglio
profumati al rosmarino

Mezzi paccheri with rabbit ragù
delicately scented with rosemary

18

Secondi piatti
Second course

Tataki di tonno al panko,
crema di patate allo zafferano,
zucca scottata al burro nocciola,
petali di cipolla rossa e polvere di prezzemolo

Panko-crusted tuna tataki, saffron potato cream,
pumpkin seared in beurre noisette,
red onion petals and parsley powder

23

Branzino su crema di cavolo viola,
porro fondente e cialda al nero di seppia

Sea bass with purple cabbage cream,
tender braised leek and squid ink wafer

21

Frittura di pesce con verdure pastellate
e maionese al limone di Siracusa

Golden-fried seafood, lightly battered
vegetables and Syracuse lemon mayonnaise

18

Filetto di maialino su crema ai funghi porcini,
verza arrostita, croccante di mandorle di Avola

Pork tenderloin with porcini mushrooms cream,
roasted savoy cabbage, crispy Avola almonds

20

Variazione d'anatra
con salsa all'Arancia di Ribera D.O.P.
e crema di avocado

Duck in a refined medley of preparations
Ribera orange sauce and avocado cream

24

Tagliata di manzo
con crema di zucca aromatizzata alle erbe,
radicchio brasato e demi-glace

Sliced grilled beef,
herb scented pumpkin cream,
radicchio and demi-glace

23