





I piatti della nostra tradizione The dishes of our tradition



Starter

"Vastedda" DOP frita e gazpacho di insalata pantasca
Fried "Vastedda" DOP cheese and gazpacho of "pantesca" salad   
14

Sarde a beccafico con vino al miele e confettura di olive nere
"Beccafico" sardines with honey wine and black olives jam  
16

Pasta Courses

Cous Cous con verdure di stagione
Seasonal vegetables cous cous 
14

"Busiate" al gambero bianco di Sciacca e "muddica atturrata"
"Busiata" pasta with white shrimps from Sciacca and toasted breadcrumbs  
16



Main Courses

Trinca di maiale fondente arrostita,
insalata di pomodori verdi e cipolla rossa marinata
Roasted pork chops fondant, green tomatoes salad and marinated red onions
16

Gamberi rossi di Mazara del Vallo alla griglia e patate prezzemolate
Grilled Red prawns from Mazara del Vallo and parsley potatoes 
30

Dessert

Cannolo Siciliano
Sicilian Cannolo    
9

Granita Siciliana di limoni Bio
Sicilian bio lemon granita  
6



Glutine / Gluten



Mostarda / Mustard



Uova / Eggs



Sedano / Celery



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Latticini / Dairy products



Sesamo / Sesame



Pesce / Fish



Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood



Frutta secca / Nuts



Gli Antipasti Starters

Cipolla arrostita su patè di lenticchie Bio e aceto di lamponi

Roasted onion with Bio lentils pate and raspberry vinegar



12

Cheesecake di "pane cunzatu", bufala siciliana e gel di pomodorini datterini Bio
"Pane cunzatu" cheesecake, buffalo mozzarella cheese and gel of Bio "datterini" tomatoes



12

Uovo morbido con bottarga di muggine,
crema di patate allo zafferano e topinambur alla griglia

Soft egg with salted mullet roe, saffron potatoes cream and roasted Jerusalem artichokes



14

Tartare di manzo e sgombro in alga Nori, sfoglia di soia e acqua di riso venere

Beef and mackerel tartare in Nori seaweed, soybean sheets and venere rice water



14

Calamaretti croccanti su ricotta nera al lime e zenzero
con salsa di pane nero ed emulsione ai ricci di mare
*Crunchy calamari on squid ink ricotta cheese with lime and ginger,
brown bread sauce and sea urchin emulsion*



16

Dadolata di tonno affumicato, ananas alla griglia e maionese di mandorle

Smoked tuna fish, grilled pineapple and almonds mayonnaise



16

Gamberi rossi di Mazara del Vallo
in crosta di panelle fritte e "ketchup" al mandarino
*Red prawns from Mazara del Vallo with fried chickpeas crust
and mandarin "ketchup" sauce*



16



Glutine / Gluten



Mostarda / Mustard



Uova / Eggs



Sedano / Celery



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Frutta secca / Nuts

Latticini / Dairy products



Sesamo / Sesame



Pesce / Fish



Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood

I Primi Piatti

Pasta courses

Risotto al pistacchio e prosecco con biscotto al pecorino

Risotto with pistachio and prosecco, and pecorino biscuit



14

Spaghetti quadrati di Russello e nocciola alle acciughe e pan verde

Square "Spaghetti" of "Russello" flour and hazelnut

with anchovies and green breadcrumbs



14

Gnocchi al nero di seppia, crema di fagioli bianchi e cozze

Squid ink potatoes "gnocchi" with cream of white beans and mussels



16

"Arancina" di pasta con le sarde, zuppetta di prezzemolo ed emulsione di uva passa e pinoli

"Arancina" pasta with sardines, sauce of parsley and emulsion of raisins and pine nuts



16

"Paccheri", vongole, "cucuzzedda" e pesto di tenerumi Bio

"Paccheri" pasta, clams, zucchini "cucuzzedda" and Bio zucchini leaf pesto



16

Raviolini alla Trapanese, aglio fondente di Nubia e pesto di bottarga di tonno

"Raviolini" pasta Trapanese style,

fondant of garlic from Nubia and Tuna Bottarga pesto



18

Fagottini di carruba Bio ripieni di burrata e corallo

di gambero rosso su crema di piselli al wasabi

Bio carob "fagottini" pasta filled of burrata cheese and red prawns' sauce

with cream of peas and wasabi



18



Glutine / Gluten



Mostarda / Mustard



Uova / Eggs



Sedano / Celery



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Latticini / Dairy products



Sesamo / Sesame



Pesce / Fish



Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood






Frutta secca / Nuts




I Secondi Piatti



Main courses

Cubo di "Parmigiana"
Cube of aubergine "Parmigiana"  
16

Filetto di maialino con mele alla sangria di Nero d'Avola
Fillet of piglet with apples and sangria sauce of Nero d'Avola 
18



Triglia e vastedda DOP, soffice di melanzane e salsa di mirtilli
Red mullet and vastedda cheese, soft aubergine foam and blueberries sauce  
20



Ricciola mediterranea su fondente di pomodori al forno e croccante di "sfincionello"
Mediterranean amberjack with burned tomatoes sauce
and pizza "sfincionello" crumbs   
20

Trancio di pesce spada arrosto morbido scottato
su polenta di riso allo zafferano, capperi e cipolla frita
Fresh seared swordfish with saffron rice polenta, cappers and fried onion  
22



Filetto di vitello, patata americana cotta in crosta di sale al caffè e salsa alla birra
Fillet of veal, American potatoes cooked in coffee sea salt crost and beer sauce 
24

Costolette di agnello al tè agrumato e Sakè, carote arrostate alla paprika affumicata
Lamb ribs with citrus tea and Sake sauce, roasted carrots with smoked paprika
24

 
Glutine / Gluten
Latticini / Dairy products

 
Mostarda / Mustard
Sesamo / Sesame

 
Uova / Eggs
Pesce / Fish

 
Sedano / Celery
Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood





  
Soia / Soy
Lupini / Lupin
Frutta secca / Nuts

I Dessert Desserts





Tutto al cioccolato

Chocolate taste    
9





Ricordo di un croccante

Vanilla ricotta cream, cherry and chocolate    
9




Di norma non è un dolce

Pasta norma sweet    
9

Semifreddo al pistacchio, semi di chia e cous cous ai frutti rossi

Pistachio semifreddo, Chia seeds and red fruit cous cous    
9

Cremoso al formaggio granellato agli amaretti con frutta in due consistenze

Fresh cream cheese with amaretti biscuits, granita and fresh fruit sauce    
9

Tagliata di frutta di stagione

Seasonal fresh fruit
9



Glutine / Gluten



Latticini / Dairy products



Mostarda / Mustard



Sesamo / Sesame



Uova / Eggs



Pesce / Fish



Sedano / Celery



Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Frutta secca / Nuts