



LA CARTE



Presidio Slow Food[†]

I Presidi Slow Food sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta.**

*The Slow Food Presidia support small, excellent productions that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati / * *Some of the products used might be frozen*

** I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04

*** *Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04*

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20
For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853/20

ANTIPASTI

Starter courses

Sardine leggermente affumicate su cremoso di mozzarella cotta, confettura di olive nere, pancia di pomodoro e olio all' origano arso
Smoked sardines with cooked mozzarella cream, olives jam, tomatoes and burned oregano



18

Calamaro marinato e cotto al pomodoro, salsa di aglio di Nubia 🌻 dolce, latte di mandorla tostata e crema al basilico

Marinated calamari with tomatoes, sweet garlic sauce from Nubia 🌻, toasted almond milk and basil cream



18

Gamberi rossi di Mazara del Vallo in crosta di panelle con gel al limone e semi di finocchio su zuppa soffiata di ceci

Red prawns from Mazara del Vallo in chickpeas crust with lemon gel and fennel seeds on puffed chickpeas soup



20

Tonno crudo, maionese di mandorle e capperi

Raw tuna fish, almond mayonnaise and capers



20

Terrina di lenticchie di Villalba 🌻

con dressing ai lamponi acetati e cipolle caramellate al sommacco

Terrine of lentils from Villalba 🌻 with raspberry sauce and caramelized onion with sumac



16



Glutine / Gluten



Latticini / Dairy products



Mostarda / Mustard



Sesamo / Sesame seeds



Uova / Eggs



Pesce / Fish



Sedano / Celery



Crostacei & Molluschi / Shellfish & Seafood



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Frutta secca / Nuts



Presidio Slow Food[†]

I Presidi Slow Food sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta.**

*The Slow Food Presidia support small, excellent productions that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati / * *Some of the products used might be frozen*

** I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04

*** *Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04*

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20
For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853/20

PRIMI PIATTI

Pasta courses

Risotto all' origano fresco e arso,
sgombro affumicato e spremuta di pomodoro bruciato

*Risotto with fresh and burnt oregano,
smoked mackerel and burned tomatoes juice*



Spaghettoni al pesto di bottarga di tonno e zucchine fritte

Spaghettoni with tuna bottarga pesto and fried zucchini



Gnocchetti di tenerumi
in salsa di "cucuzzedda", maggiorana e cozze

*Gnocchetti of Sicilian zucchini leaves
with "cucuzza" sauce, marjoram and mussels*



Linguine al plancton,
burro all' aglio di Nubia 🌻 tostato e battuta fredda di ostriche
Linguine with plankton, butter of toasted garlic from Nubia 🌻 and raw oysters



Mafaldine di grano duro mantecate con patate e aragosta
Mafaldine pasta of whole wheat flour with potatoes and lobster



Glutine / Gluten



Mostarda / Mustard



Uova / Eggs



Sedano / Celery



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Latticini / Dairy
products



Sesamo / Sesame
seeds



Pesce / Fish



Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood



Frutta secca /
Nuts



Presidio Slow Food®

I **Presidi Slow Food** sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta**.

*The Slow Food Presidia support small, excellent productions that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati / * *Some of the products used might be frozen*

** I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04

** *Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04*

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20
For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853/2

SECONDI PIATTI

Main courses

Spatola alle erbe, fondente di patate e
spuma di patate al forno

*Spatula fish with herbs,
fondant of potatoes and baked potatoes foam*



Palombo fritto e variazioni di cipolla rossa
Fried smooth hound and red onions variation



Trancio di spada* morbido con polenta di riso giallo,
salsa di midollo di bue e crema di limoni
Seared swordfish with saffron rice polenta, ossobuco sauce and lemon cream*



Ricciola con battuta di melanzane arrostita,
crema di menta e pomodorini confit
Amberjack, roasted aubergine, cream of mint and cherry tomatoes



Filetto di maialino cotto a bassa temperatura
alla sangria di Nero d'Avola e mele speziate
*Fillet of piglet cooked on low heat
with sangria sauce of Nero d' Avola wine and spicy apples*



 Glutine / Gluten
 Latticini / Dairy products

 Mostarda / Mustard
 Sesamo / Sesame seeds

 Uova / Eggs
 Pesce / Fish

 Sedano / Celery
 Crostacei & Molluschi / Shellfish & Seafood

 Soia / Soy
 Lupini / Lupin
 Frutta secca / Nuts



Presidio Slow Food[†]

I Presidi Slow Food sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta**.

*The Slow Food Presidia support small, excellent productions that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati / * *Some of the products used might be frozen*

** I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04

*** *Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04*

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20

For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853

For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853/20

DOLCI Desserts

Millefoglie di cannolo

Cannolo Mille-feuille



12

Ananas arrostito alla melassa, lemon curd al basilico
spuma di cioccolato bianco e meringhe al pepe lungo

*Roasted pineapple with treacle,
lemon curd with basil and white chocolate foam with pepper meingue*



12

Argilla di cioccolato e carrubba
su salsa al nerello mascalese

"Clay" of chocolate and carob with nerello mascalese wine sauce



12

Cremoso al formaggio granellato agli amaretti
con granita e salsa di frutta

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





12

Piccola selezione di formaggi Belicini e confetture
Small selection of cheeses from "Valle del Belice" area and jams



12

 Glutine / Gluten
 Latticini / Dairy products

 Mostarda / Mustard
 Sesamo / Sesame seeds

 Uova / Eggs
 Pesce / Fish

 Sedano / Celery
 Crostacei & Molluschi / Shellfish & Seafood

 Soia / Soy
 Lupini / Lupin
 Frutta secca / Nuts



LA CARTE



Presidio Slow Food[†]

I Presidi Slow Food sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta.**

*The Slow Food Presidia support small, excellent productions that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati / * *Some of the products used might be frozen*

** I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04

*** *Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04*

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20
For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853/20

ANTIPASTI

Starter courses

Sardine leggermente affumicate su cremoso di mozzarella cotta, confettura di olive nere, pancia di pomodoro e olio all' origano arso
Smoked sardines with cooked mozzarella cream, olives jam, tomatoes and burned oregano



18

Calamaro marinato e cotto al pomodoro, salsa di aglio di Nubia 🌻 dolce, latte di mandorla tostata e crema al basilico

Marinated calamari with tomatoes, sweet garlic sauce from Nubia 🌻, toasted almond milk and basil cream



18

Gamberi rossi di Mazara del Vallo in crosta di panelle con gel al limone e semi di finocchio su zuppa soffiata di ceci

Red prawns from Mazara del Vallo in chickpeas crust with lemon gel and fennel seeds on puffed chickpeas soup



20

Tonno crudo, maionese di mandorle e capperi

Raw tuna fish, almond mayonnaise and capers



20

Terrina di lenticchie di Villalba 🌻

con dressing ai lamponi acetati e cipolle caramellate al sommacco

Terrine of lentils from Villalba 🌻 with raspberry sauce and caramelized onion with sumac



16



Glutine / Gluten



Latticini / Dairy products



Mostarda / Mustard



Sesamo / Sesame seeds



Uova / Eggs



Pesce / Fish



Sedano / Celery



Crostacei & Molluschi / Shellfish & Seafood



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Frutta secca / Nuts



Presidio Slow Food[†]

I Presidi Slow Food sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta.**

*The Slow Food Presidia support small, excellent productions that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati / * *Some of the products used might be frozen*

** I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04

*** *Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04*

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20
For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853/20

PRIMI PIATTI

Pasta courses

Risotto all' origano fresco e arso,
sgombro affumicato e spremuta di pomodoro bruciato

*Risotto with fresh and burnt oregano,
smoked mackerel and burned tomatoes juice*



Spaghettoni al pesto di bottarga di tonno e zucchine fritte

Spaghettoni with tuna bottarga pesto and fried zucchini



Gnocchetti di tenerumi
in salsa di "cucuzzedda", maggiorana e cozze

*Gnocchetti of Sicilian zucchini leaves
with "cucuzza" sauce, marjoram and mussels*



Linguine al plancton,
burro all' aglio di Nubia 🌻 tostato e battuta fredda di ostriche
Linguine with plankton, butter of toasted garlic from Nubia 🌻 and raw oysters



Mafaldine di grano duro mantecate con patate e aragosta
Mafaldine pasta of whole wheat flour with potatoes and lobster



Glutine / Gluten



Mostarda / Mustard



Uova / Eggs



Sedano / Celery



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Latticini / Dairy
products



Sesamo / Sesame
seeds



Pesce / Fish



Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood



Frutta secca /
Nuts



Presidio Slow Food®

I **Presidi Slow Food** sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta.**

*The Slow Food Presidia support small, excellent productions that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati / * *Some of the products used might be frozen*

** I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04

** *Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04*

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20
For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853/2

SECONDI PIATTI

Main courses

Spatola alle erbe, fondente di patate e
spuma di patate al forno

*Spatula fish with herbs,
fondant of potatoes and baked potatoes foam*



Palombo fritto e variazioni di cipolla rossa
Fried smooth hound and red onions variation



Trancio di spada* morbido con polenta di riso giallo,
salsa di midollo di bue e crema di limoni

Seared swordfish with saffron rice polenta, ossobuco sauce and lemon cream*



Ricciola con battuta di melanzane arrostita,
crema di menta e pomodorini confit
Amberjack, roasted aubergine, cream of mint and cherry tomatoes



Filetto di maialino cotto a bassa temperatura
alla sangria di Nero d'Avola e mele speziate
*Fillet of piglet cooked on low heat
with sangria sauce of Nero d' Avola wine and spicy apples*



Glutine / Gluten



Latticini / Dairy
products



Mostarda / Mustard



Sesamo / Sesame
seeds



Uova / Eggs



Pesce / Fish



Sedano / Celery



Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Frutta secca /
Nuts



Presidio Slow Food[†]

I Presidi Slow Food sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta.**

*The Slow Food Presidia support **small, excellent productions** that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati / * *Some of the products used might be frozen*

** I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04

*** *Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04*

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20

For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853

For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853/20

DOLCI Desserts

Millefoglie di cannolo

Cannolo Mille-feuille



12

Ananas arrostito alla melassa, lemon curd al basilico
spuma di cioccolato bianco e meringhe al pepe lungo

*Roasted pineapple with treacle,
lemon curd with basil and white chocolate foam with pepper meingue*



12

Argilla di cioccolato e carrubba
su salsa al nerello mascalese

"Clay" of chocolate and carob with nerello mascalese wine sauce



12

Cremoso al formaggio granellato agli amaretti
con granita e salsa di frutta

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






12

Piccola selezione di formaggi Belicini e confetture
Small selection of cheeses from "Valle del Belice" area and jams



12

 Glutine / Gluten
 Latticini / Dairy products

 Mostarda / Mustard
 Sesamo / Sesame seeds

 Uova / Eggs
 Pesce / Fish

 Sedano / Celery
 Crostacei & Molluschi / Shellfish & Seafood

 Soia / Soy
 Lupini / Lupin
 Frutta secca / Nuts



LA CARTE



Presidio Slow Food[†]

I Presidi Slow Food sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta.**

*The Slow Food Presidia support small, excellent productions that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati / * *Some of the products used might be frozen*

** I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04

*** *Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04*

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20
For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853/20

ANTIPASTI

Starter courses

Sardine leggermente affumicate su cremoso di mozzarella cotta, confettura di olive nere, pancia di pomodoro e olio all' origano arso
Smoked sardines with cooked mozzarella cream, olives jam, tomatoes and burned oregano



18

Calamaro marinato e cotto al pomodoro, salsa di aglio di Nubia 🌻 dolce, latte di mandorla tostata e crema al basilico

Marinated calamari with tomatoes, sweet garlic sauce from Nubia 🌻, toasted almond milk and basil cream



18

Gamberi rossi di Mazara del Vallo in crosta di panelle con gel al limone e semi di finocchio su zuppa soffiata di ceci

Red prawns from Mazara del Vallo in chickpeas crust with lemon gel and fennel seeds on puffed chickpeas soup



20

Tonno crudo, maionese di mandorle e capperi

Raw tuna fish, almond mayonnaise and capers



20

Terrina di lenticchie di Villalba 🌻

con dressing ai lamponi acetati e cipolle caramellate al sommacco

Terrine of lentils from Villalba 🌻 with raspberry sauce and caramelized onion with sumac



16



Glutine / Gluten



Latticini / Dairy products



Mostarda / Mustard



Sesamo / Sesame seeds



Uova / Eggs



Pesce / Fish



Sedano / Celery



Crostacei & Molluschi / Shellfish & Seafood



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Frutta secca / Nuts



Presidio Slow Food[†]

I Presidi Slow Food sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta.**

*The Slow Food Presidia support small, excellent productions that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati / * *Some of the products used might be frozen*

** I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04

*** *Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04*

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20
For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853/20

PRIMI PIATTI

Pasta courses

Risotto all' origano fresco e arso,
sgombro affumicato e spremuta di pomodoro bruciato

*Risotto with fresh and burnt oregano,
smoked mackerel and burned tomatoes juice*



Spaghettoni al pesto di bottarga di tonno e zucchine fritte

Spaghettoni with tuna bottarga pesto and fried zucchini



Gnocchetti di tenerumi
in salsa di "cucuzzedda", maggiorana e cozze

*Gnocchetti of Sicilian zucchini leaves
with "cucuzza" sauce, marjoram and mussels*



Linguine al plancton,
burro all' aglio di Nubia 🌻 tostato e battuta fredda di ostriche
Linguine with plankton, butter of toasted garlic from Nubia 🌻 and raw oysters



Mafaldine di grano duro mantecate con patate e aragosta
Mafaldine pasta of whole wheat flour with potatoes and lobster



Glutine / Gluten



Mostarda / Mustard



Uova / Eggs



Sedano / Celery



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Latticini / Dairy
products



Sesamo / Sesame
seeds



Pesce / Fish



Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood



Frutta secca /
Nuts



Presidio Slow Food®

I **Presidi Slow Food** sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta**.

*The Slow Food Presidia support small, excellent productions that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati / * *Some of the products used might be frozen*

** I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04

** *Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04*

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20
For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853/2

SECONDI PIATTI

Main courses

Spatola alle erbe, fondente di patate e
spuma di patate al forno

*Spatula fish with herbs,
fondant of potatoes and baked potatoes foam*



Palombo fritto e variazioni di cipolla rossa
Fried smooth hound and red onions variation



Trancio di spada* morbido con polenta di riso giallo,
salsa di midollo di bue e crema di limoni

Seared swordfish with saffron rice polenta, ossobuco sauce and lemon cream*



Ricciola con battuta di melanzane arrostita,
crema di menta e pomodorini confit
Amberjack, roasted aubergine, cream of mint and cherry tomatoes



Filetto di maialino cotto a bassa temperatura
alla sangria di Nero d'Avola e mele speziate
*Fillet of piglet cooked on low heat
with sangria sauce of Nero d' Avola wine and spicy apples*



Glutine / Gluten



Latticini / Dairy
products



Mostarda / Mustard



Sesamo / Sesame
seeds



Uova / Eggs



Pesce / Fish



Sedano / Celery



Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Frutta secca /
Nuts



Presidio Slow Food[†]

I Presidi Slow Food sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta.**

*The Slow Food Presidia support **small, excellent productions** that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati / * *Some of the products used might be frozen*

** I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04

*** *Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04*

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20

For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853

For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853/20

DOLCI Desserts

Millefoglie di cannolo

Cannolo Mille-feuille



12

Ananas arrostito alla melassa, lemon curd al basilico
spuma di cioccolato bianco e meringhe al pepe lungo

*Roasted pineapple with treacle,
lemon curd with basil and white chocolate foam with pepper meingue*



12

Argilla di cioccolato e carrubba
su salsa al nerello mascalese

"Clay" of chocolate and carob with nerello mascalese wine sauce



12

Cre moso al formaggio granellato agli amaretti
con granita e salsa di frutta

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



12


Piccola selezione di formaggi Belicini e confetture

Small selection of cheeses from "Valle del Belice" area and jams



12

 Glutine / Gluten
 Latticini / Dairy products

 Mostarda / Mustard
 Sesamo / Sesame seeds

 Uova / Eggs
 Pesce / Fish

 Sedano / Celery
 Crostacei & Molluschi / Shellfish & Seafood

 Soia / Soy
 Lupini / Lupin
 Frutta secca / Nuts



LA CARTE



Presidio Slow Food[†]

I Presidi Slow Food sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta.**

*The Slow Food Presidia support small, excellent productions that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati / * *Some of the products used might be frozen*

** I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04

*** *Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04*

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20
For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853/20

ANTIPASTI Starter courses

Sardine leggermente affumicate su cremoso di mozzarella cotta,
confettura di olive nere, pancia di pomodoro e olio all' origano arso
Smoked sardines with cooked mozzarella cream, olives jam, tomatoes and burned oregano



18

Calamaro marinato e cotto al pomodoro, salsa di aglio di Nubia 🌻 dolce,
latte di mandorla tostata e crema al basilico

*Marinated calamari with tomatoes,
sweet garlic sauce from Nubia 🌻, toasted almond milk and basil cream*



18

Gamberi rossi di Mazara del Vallo in crosta di panelle
con gel al limone e semi di finocchio su zuppa soffiata di ceci

*Red prawns from Mazara del Vallo in chickpeas crust
with lemon gel and fennel seeds on puffed chickpeas soup*



20

Tonno crudo, maionese di mandorle e capperi

Raw tuna fish, almond mayonnaise and capers



20

Terrina di lenticchie di Villalba 🌻

con dressing ai lamponi acetati e cipolle caramellate al sommacco

Terrine of lentils from Villalba 🌻 with raspberry sauce and caramelized onion with sumac



16



Glutine / Gluten



Latticini / Dairy products



Mostarda / Mustard



Sesamo / Sesame seeds



Uova / Eggs



Pesce / Fish



Sedano / Celery



Crostacei & Molluschi / Shellfish & Seafood



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Frutta secca / Nuts



Presidio Slow Food[†]

I Presidi Slow Food sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta.**

*The Slow Food Presidia support small, excellent productions that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati / * *Some of the products used might be frozen*

** I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04

*** *Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04*

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20
For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853/20

PRIMI PIATTI

Pasta courses

Risotto all' origano fresco e arso,
sgombro affumicato e spremuta di pomodoro bruciato

*Risotto with fresh and burnt oregano,
smoked mackerel and burned tomatoes juice*



Spaghettoni al pesto di bottarga di tonno e zucchine fritte

Spaghettoni with tuna bottarga pesto and fried zucchini



Gnocchetti di tenerumi
in salsa di "cucuzzedda", maggiorana e cozze

*Gnocchetti of Sicilian zucchini leaves
with "cucuzza" sauce, marjoram and mussels*



Linguine al plancton,
burro all' aglio di Nubia 🌻 tostato e battuta fredda di ostriche
Linguine with plankton, butter of toasted garlic from Nubia 🌻 and raw oysters



Mafaldine di grano duro mantecate con patate e aragosta
Mafaldine pasta of whole wheat flour with potatoes and lobster



Glutine / Gluten



Mostarda / Mustard



Uova / Eggs



Sedano / Celery



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Latticini / Dairy
products



Sesamo / Sesame
seeds



Pesce / Fish



Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood



Frutta secca /
Nuts



Presidio Slow Food®

I **Presidi Slow Food** sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta**.

*The Slow Food Presidia support small, excellent productions that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati / * *Some of the products used might be frozen*

** I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04

** *Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04*

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20
For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853/2

SECONDI PIATTI

Main courses

Spatola alle erbe, fondente di patate e
spuma di patate al forno

*Spatula fish with herbs,
fondant of potatoes and baked potatoes foam*



Palombo fritto e variazioni di cipolla rossa
Fried smooth hound and red onions variation



Trancio di spada* morbido con polenta di riso giallo,
salsa di midollo di bue e crema di limoni

Seared swordfish with saffron rice polenta, ossobuco sauce and lemon cream*



Ricciola con battuta di melanzane arrostita,
crema di menta e pomodorini confit
Amberjack, roasted aubergine, cream of mint and cherry tomatoes



Filetto di maialino cotto a bassa temperatura
alla sangria di Nero d'Avola e mele speziate
*Fillet of piglet cooked on low heat
with sangria sauce of Nero d' Avola wine and spicy apples*



Glutine / Gluten



Latticini / Dairy
products



Mostarda / Mustard



Sesamo / Sesame
seeds



Uova / Eggs



Pesce / Fish



Sedano / Celery



Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Frutta secca /
Nuts



Presidio Slow Food[†]

I **Presidi Slow Food** sostengono le **piccole produzioni eccellenti** che rischiano di scomparire, biodiversità. valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e **antiche varietà di ortaggi e frutta**.

*The Slow Food Presidia support small, excellent productions that risk disappearing, biodiversity. they enhance territories, recover traditional crafts and processing techniques, save native breeds and **ancient varieties of vegetables and fruit** from extinction .*

* I prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati o congelati / * *Some of the products used might be frozen*

** I prodotti utilizzati sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg.CE 853/04

*** *Some of the products used are subjected to rapid reduction of temperature in accordance with CE 853/04*

Per le preparazioni a crudo, nello specifico carne e pesce da noi acquistati freschi, gli alimenti sono gestiti come da regolamento CE N°853/20

For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853

For the raw preparations, specifically the meat and fish we buy fresh, the food is managed according to EC regulation N ° 853/20

DOLCI Desserts

Millefoglie di cannolo

Cannolo Mille-feuille



12

Ananas arrostito alla melassa, lemon curd al basilico
spuma di cioccolato bianco e meringhe al pepe lungo

*Roasted pineapple with treacle,
lemon curd with basil and white chocolate foam with pepper meingue*



12

Argilla di cioccolato e carrubba
su salsa al nerello mascalese

"Clay" of chocolate and carob with nerello mascalese wine sauce



12

Cremoso al formaggio granellato agli amaretti
con granita e salsa di frutta

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





12

Piccola selezione di formaggi Belicini e confetture
Small selection of cheeses from "Valle del Belice" area and jams



12

 Glutine / Gluten
 Latticini / Dairy products

 Mostarda / Mustard
 Sesamo / Sesame seeds

 Uova / Eggs
 Pesce / Fish

 Sedano / Celery
 Crostacei & Molluschi / Shellfish & Seafood

 Soia / Soy
 Lupini / Lupin
 Frutta secca / Nuts