



LA CARTE



Piatto **vegetariano** o con opzione **vegetariano**
Vegetarian dishes or with vegetarian option



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

COPERTO 2,5 EURO PER PERSONA
Cover 2,5 euro per person

ANTIPASTI Starter courses

Terrina di macco di fave,
con ricotta al forno, scalogni fondenti,
salsa al finocchietto selvatico e foglie di cavolo nero

*Terrine of dried fava beans, baked ricotta cheese,
fondant of shallots, wild fennel sauce and black cabbage leaves*



Sardine al finocchietto

con finocchio fondente al latte di capra, olive nere e fico d'india

Sardines with wild fennel, malted fennel with goat milk, black olives and Sicilian prickly pear



Tartare di vitello

su brodo freddo di alghe e Katsuobushi, verdure croccanti e sgombro affumicato

*Veal tartare with cold broth of seaweeds and katsuobushi,
crispy vegetables and smoked mackerel fish*



Cozze croccanti alla quinoa

su purea di sedano rapa e salsa di cipolle caramellate con alloro

*Crispy mussels with quinoa crust, mashed celery root
and sauce of caramelized onion with laurel oak*




Calamaro morbido alla salvia

con crema di patate arrostiti, sparaceddu picante e pomodorini confit

*Tender calamare with sage, cream of roasted potatoes,
spicy "Sparaceddu" and tomato confit*



 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



Piatto **vegetariano** o con opzione **vegetariano**
Vegetarian dishes or with vegetarian option



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

COPERTO 2,5 EURO PER PERSONA
Cover 2,5 euro per person

PRIMI PIATTI

Pasta courses

Ravioloni di salsiccia e "qualedda",
fondo di stinco alla birra, champignon al limone e ricotta salata al forno
*Ravioloni pasta with sausage and Sicilian "Qualedda",
sauce of shin and beer, lemon mushrooms and baked ricotta cheese*



Risotto al pistacchio tostato,
limone verdello in due modi e polvere di capperi
Risotto with toasted pistachio, "Verdello" lemon and capers dust



Gnocchi verdi dei campi
con fagioli bianchi tartufati, spuma di carote
all'aglio di Nubia bruciato e salame di pecora tostato
*Green gnocchi, white beans flavoured with truffle, foam of
carrots and burned Nubia red garlic and toasted sheep salame*



Minestra di pasta allo zafferano
con vongole, cavolfiori, pinoli tostati e pesto di bottarga
Saffron pasta soup with clams, cauliflower, toasted pine nuts and bottarga pesto



Tortelli ai grani antichi al merluzzo mantecato
con salsa di pomodoro all'arancia e salsa al peperone arrosto
*Tortelli pasta filled of whipped codfish,
tomato sauce with orange and roasted pepper sauce*



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



Piatto **vegetariano** o con opzione **vegetariano**
Vegetarian dishes or with vegetarian option



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

COPERTO 2,5 EURO PER PERSONA
Cover 2,5 euro per person

SECONDI PIATTI Main courses

Uovo morbido su crema di pane nero di Castelvetrano
con briciole di nocciole e fonduta di formaggio e rucola
Soft egg with cream of tumminia flower bread, hazelnut, malted cheese and rocket



Coniglio morbido e fichi secchi
con topinambur arrostiti e salsa al nerello mascalese e cioccolato fondente
Tender rabbit and sun dried figs with roasted Jerusalem Artichokes, nerello mascalese and chocolate sauce



Ricciola cotta all'olio d'oliva e semi di finocchio
con castagne affumicate e dressing ai lamponi
Amberjack fish cooked in olive oil and fennel seeds, with smoked chestnut and raspberry dressing



Trancio di spada
cotto in infuso di prezzemolo su polenta di riso alla milanese,
salsa al midollo di bue e crema salata di limone
Seared swordfish cooked with parsley, saffron rice polenta, ossobuco sauce and lemon cream



Baccalà in crosta di lenticchie
con crema di broccoletti e gel di arancia candita
Salted codfish in lentils crust with cream of cauliflower and candied orange gel



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



Piatto **vegetariano** o con opzione **vegetariano**
Vegetarian dishes or with vegetarian option



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

COPERTO 2,5 EURO PER PERSONA
Cover 2,5 euro per person

DOLCI Desserts

Tortino di ricotta

alla mandorla amara e grano, orange curd e mosto d'uva

*Ricotta cheese "Tortino" with bitter almonds and grain,
orange curd and must of grapes*



Pane, latte e caffè

Bread, milk and coffee



Tutto al cioccolato

Everything with chocolate



Glutine / Gluten



Mostarda / Mustard



Uova / Eggs



Sedano / Celery



Soia / Soy



Latticini / Dairy
products



Sesamo / Sesame
seeds



Pesce / Fish



Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood



Lupini / Lupin



Frutta secca /
Nuts