



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

Uovo poached al pane nero croccante,
pecorino fondente, confettura di cipolla frita e capperi di Salina 🌻

*Soft egg with crunchy brown bread, pecorino cheese,
fried onion jam and capers from Salina 🌻*



Tartare di filetto di manzo, sgombro affumicato
e brodo di carote piccanti

Beef fillet tartare, smoked mackerel and spicy carrots broth



Terrina di sarde Selinuntine
e variazione di cipolle

Sardines terrine from Selinunte with onions



Caponata di pesce capone

Caponata of mahi-mahi fish



Crudo di scampi

in salsa fredda di porri e mele verdi

Raw scampi with leek and green apple 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

PRIMI PIATTI
Pasta courses

Risotto all' origano arso e fresco
vastedda del belice  con miele e limone tostato
*Risotto with burned and fresh oregano,
"Vastedda del Belice"  cheese, honey and toasted lemon*

  **18**

Gnocchi di barbabietola,
caciocavallo ai porcini secchi e aringa affumicata
*Beetroot handmade gnocchi, Caciocavallo cheese
with dried Porcini mushrooms and smoked herring*

   **18**

Spaghettoni con burro al finocchietto selvatico,
zafferano, acciughe di Sciacca e pane al pomodoro
*Spaghettoni pasta with wild fennel butter,
saffron, anchovies from Sciacca and tomatoes bread*

    **18**

Ravioli allo stracotto di capretto
crema di ceci Bio Gaia e salsa forte
*Ravioli pasta filled of goat stew
with Organic Bio Gaia chickpeas and goat sauce*

 **18**


Tagliatelle al cavolo nero e calamaretti,
alla bisque di cicale e cavolfiori in nero
*Black cabbage tagliatelle pasta with baby squid,
slipper lobster bisque and black squid ink cauliflower*

   **20**

 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

Baccalà al pan verde
con lenticchie di Villalba 🌱 e arancia mostardata
Salted codfish with lentils from Villalba 🌱 and orange



Tataki di tonno Alletterato
su fondente di patate al forno, verza stufata in bianco e latte di sesame tostato
*Tuna Tataki with melting baked potatoes,
white stewed Savoy cabbage and toasted sesame milk*



Branzino,
castagne e vino cotto
Sea bass, chestnut and cooked wine



Petto e coscia di pollo bio
con millefoglie di zucca e patate dolci e riduzione di melograno
*Organic chicken breast and thigh
with pumpkin and sweet potatoes mille-feuille and pomegranate sauce*



Agnello ai fiori di Sambuco
e finocchio al Kumquat fermentato
Elderflower and fennel lamb with fermented Kumquat
22



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

Millefoglie al caprino, cacao e cotognata
Goat cheese mill-feuille, cocoa and Quince marmalade



Alter Ego di Iris

Alter Ego of Iris with ricotta cheese



Buccellato moderno

*New style of traditional Sicilian Buccellato
dessert with figs and raisin*



Mousse al cioccolato e sale di Trapani 🌻

Ciocolate and sea salt from Trapani 🌻 mousse



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