

ANTIPASTI
Starter courses

Uovo poached alla pizzaiola

Soft poached egg "pizzaiola" style



Carpaccio di ricciola, crema di peperoni in agrodolce e bufala

Amberjack fish carpaccio, sweet & sour bell pepper cream and Buffalo mozzarella cheese



Mozzarella in carrozza, crema di melanzane con coulis di basilico e aglio di

Nubia 🌻

Fried mozzarella cheese sandwich, eggplant cream, basil drops and garlic from Nubia



Scampo crudo su guazzetto di pomodoro giallo all'acqua pazza

Raw langoustine on yellow tomato stew "all'acqua pazza"



Sardina affumicata su crema di finocchio e caffè

Smoked sardine on fennel cream and coffee



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

PRIMI PIATTI
Pasta courses

Ravioli di pomodoro e ricotta di pecora, "sparaceddu" e aglio di Nubia 🌻
Tomato ravioli and sheep ricotta, "sparaceddu" vegetables and garlic from Nubia



Gnocchi al prezzemolo con cozze e "cucuzza"
Parsley Gnocchi with mussels and sicilian zucchini



Risotto all'origano arso, limone e sgombro affumicato 🌻
Risotto with burnt oregano, lemon end smoked mackerel



Spaghetto quadro al gambero rosso di Mazara, la sua bisque e lime
Square "spaghetti" with red prawns from Mazara and lime



Tagliolini al limone trafileti al bronzo con emulsione di ricci di mare
Handmade lemon Tagliolini with sea urchin emulsion



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

SECONDI
Main Courses

Capocollo di maiale cotto a bassa temperatura, topinambur e il suo fondo
Pork neck cooked at low-temperature, Jerusalem artichoke and pork sauce

28

Triglia farcita e fritta con mousse di Philadelphia e limone, zucchina in tre versioni e il suo fumetto
Stuffed and fried red mullet with Philadelphia mousse and lemon, courgette in three versions and its sauce

   25

Parmigiana di melanzana con aglio di Nubia fermentato 
Eggplant parmesan with fermented Nubia garlic

    20

Rombo scottato su crema di cavolo nero dell'orto, carote e zenzero
Seared turbot on black cabbage cream from the garden, carrots and ginger

 28

Costolette di agnello con fagottino di cicoria e il suo fondo
Lamb chops with chicory bundle and its sauce

 26



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