



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

ANTIPASTI
Starter courses

Polpo arrostito con crema di peperoni in agrodolce e giardiniera di verdure
Roasted octopus with sweet and sour pepper cream and vegetables



Mozzarella in carrozza su crema di cavolfiore allo zafferano
Fried mozzarella cheese sandwich on saffron cauliflower cream





Sardine affumicate su crema di pane nero e aglio di Nubia fermentato 
Smoked sardines on dark bread cream and fermented garlic from "Nubia"



Uovo poached con crema di zucca, olive nere e crumble di pane
Poached egg with pumpkin cream, black olives and bread crumble



 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

PRIMI PIATTI
Pasta courses

Gnocchi di zucca arrostita alla cannella con crema di caciocavallo Ragusano e guanciale croccante

Cinnamon pumpkin gnocchi with "Ragusano caciocavallo" cream and crispy pork cheek



Tagliatelle all'astice e bisque di crostacei

Tagliatelle pasta with lobster and shellfish bisque



Spaghetto quadro al gambero rosso di Mazara, la sua bisque e lime

Square "spaghetti" with red prawns from Mazara and lime



Tagliolini al limone trafilati 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



Lupini / Lupin



Latticini / Dairy products



Sesamo / Sesame seeds



Pesce / Fish



Crostacei & Molluschi / Shellfish & Seafood



Frutta secca / Nuts

SECONDI
Main Courses

Capocollo di maiale affumicato, tuberi e il suo fondo
Smoked pork neck, tubers and its sauce

28

Ricciola del mediterraneo, caponata e fumetto al limone
Mediterranean amberjack fish, "caponata" and lemon fish sauce

  25

Rombo scottato con cavolfiore in tre versioni
Seared turbot with cauliflower in three versions

  28

Galletto Vallespluga con fagottino di patate dell'orto
e cipolla di Partanna 

Baby chicken with potatoes and onion from "Partanna"

 24



Glutine / Gluten



Latticini / Dairy products



Mostarda / Mustard



Uova / Eggs



Pesce / Fish



Sedano / Celery



Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Frutta secca /
Nuts

DOLCI
Desserts

Tarte tatin di mele speziate con spuma alla cannella

Spiced apple tarte tatin with cinnamon foam



Lingotto al cacao amaro con ricotta al cioccolato fondente e arancia candita

Bitter cocoa ingot with dark chocolate ricotta and candied orange



Pere al vino rosso e cioccolato fondente

Pears in red wine and dark chocolate





Come un tiramisù...

Like a tiramisu...



 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