



# 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

Carciofo spinoso di Menfi, crema di ricotta infornata e crumble di olive  
*Spiny artichoke from "menfi", baked ricotta cream and olive crumble*



Vitello Tonnato con capperi di Salina e cipolla marinata  
*Thin slice of veal with tuna sauce, capers from "Salina" and marinated onion*



Calamaro CBT, piselli alla menta e scalogno glassato  
*Squid, peas with mint and glazed shallots*



Cavolfiore in tre versioni  
*Cauliflower in three versions*



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

Ravioli di salsiccia su crema di cavolo nero e aglio di Nubia  
*Sausage ravioli on black cabbage cream and garlic from Nubia*



Tagliolini di perciasacchi con pesto di finocchietto, sarde e mollica "atturrata"  
*"Perciasacchi tagliolini" pasta with fennel pesto, sardines and breadcrumbs*



Caserecce di Russello con crema di ceci e guanciale croccante  
*"Russello caserecce" pasta with chickpea cream and crispy pork cheek*



Spaghetti AOP al gambero rosso di Mazara e la sua bisque  
*Spaghetti with red prawns from Mazara and its bisque*



Glutine / Gluten



Mostarda / Mustard



Uova / Eggs



Sedano / Celery



Soia / Soy



Latticini / Dairy  
products



Sesamo / Sesame  
seeds



Pesce / Fish



Crostacei & Molluschi /  
Shellfish & Seafood



Frutta secca /  
Nuts



Lupini / Lupin

SECONDI  
Main Courses

Ricciola leggermente scottata, sauté di carciofi e fumetto al limone

*Lightly seared amberjack, sautéed artichokes and lemon fish sauce*



Spigola ai ferri su letto di spinaci e pomodoro confit

*Grilled sea bass with spinach and confit tomatoes*



Carrè di agnello, cavolo nero e caramello alla menta

*Rack of lamb, black cabbage and mint caramel*

**28**

Filetto di maiale CBT con millefoglie di patate ed il suo fondo

*Pork tenderloin with potato millefeuille and its sauce*

**25**



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

DOLCI  
Desserts

Millefoglie di cannolo con glassa all'arancia

*"Cannoli" millefeuille with glazed orange*



Ganache al cioccolato fondente, salsa ai frutti rossi e arachidi

*Dark chocolate ganache, red fruit sauce and peanuts*



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