



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

Insalata di cous cous con verdure dell'orto e yogurt al basilico

Cous cous salad with garden vegetables and basil yogurt



Vitello Tonnato con capperi di Salina, cipolla marinata e gel al limone

Thin slice of veal with tuna sauce, capers from "Salina", marinated onion and lemon gel



Calamaro con crema di pomodoro arrostito, mollica "atturrata" e aglio di Nubia

Squid with roasted tomato cream, toasted breadcrumbs and garlic from Nubia



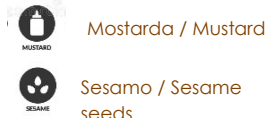
Carpaccio di ricciola, acqua di pomodoro e avocado

Amberjack fish carpaccio, tomato water and avocado



Polpo, caviale di melanzane e crema di peperoni in agrodolce

Octopus, aubergine caviar and sweet and sour pepper cream



PRIMI PIATTI
Pasta courses

Ravioli del plin con crema allo zafferano e spuma al parmigiano

"Plin" ravioli with saffron cream and parmesan foam



Risotto cacio pepe e fruit gel al limone

Cheese and pepper risotto with lemon fruit gel



Tagliatelle al pomodoro con crema di melanzane al basilico e caciocavallo

"Tagliatelle" pasta with basil aubergine cream and "caciocavallo" cheese



Spaghetti AOP al gambero rosso di Mazara, la sua bisque e lime

Spaghetti with red prawns from Mazara, its bisque and lime



Gnocchi verdi con clorofilla di spinaci, cozze e pomodoro pelato

Green "gnocchi" with spinach chlorophyll, mussels and peeled tomato



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

Parmigiana di melanzane con pesto Genovese

Aubergine parmigiana with Genoese pesto



Capocollo di maiale affumicato con sedano rapa all'arancia e il suo fondo

Smoked pork neck with orange celeriac and its sauce



Agnello CBT con topinambur al caffè

LTC lamb with coffee Jerusalem artichoke

30

Spigola ai ferri su letto di spinaci e pomodoro confit

Grilled sea bass with spinach and confit tomatoes



Rombo con funghi cardoncelli, crumble di olive e fumetto al capperone di Salina

Turbot with "cardoncelli" mushrooms, olive crumble and "Salina" caper fish 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

AGÒRA




RESTAURANT

Dessert Menù

Pesca arrostita, gelato alla vaniglia e **8**

amaretto    

Roasted peach, vanilla ice cream and amaretto biscuit

Ganache al cioccolato, salsa ai frutti rossi **8**
e arachidi   

Dark chocolate ganache, red fruit sauce and peanuts

Come un tiramisù... **8**   

Like a tiramisù...

Passiti Dessert Wine

8 CL

Donnafugata - Kabir **8**

Moscato di Pantelleria, Zibibbo

Planeta – Passito di Noto **8**

Moscato Bianco

Tasca d'Almerita – Capofaro **10**

Malvasia di Salina

Donnafugata - Ben Rye **12**

Passito di Pantelleria, Zibibbo

De Bartoli - Bukkuram Sole d'Agosto **14**

Passito di Pantelleria, Zibibbo



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.


 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