



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



Carpaccio di vitello all'olio di oliva con giardiniera di verdure

Veal carpaccio with olive oil and "giardiniera" vegetables



Calamaro CBT con pomodoro siccagno, basilico e aglio di Nubia 🌱

Squid LTC with tomato cream, basil and garlic from Nubia



Culatello di suino nero "Morselli" e melone

"Culatello" Parma ham and melon

16

Carpaccio di ricciola, peperoni in agrodolce e mozzarella di bufala

Amberjack fish carpaccio, sweet and sour peppers and buffalo mozzarella



Insalatina di polpo, patate e frutto della passione



Octopus salad, potatoes and passion fruit





Crudo di scampi all'acqua pazza

Raw langoustines on "acqua pazza" broth



 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

Tagliolini con emulsione ai ricci di mare
"Tagliolini" pasta with sea urchin emulsion



Risotto cacio pepe e fruit gel al limone
Cheese and pepper risotto with lemon fruit gel



Risotto alla portulaca e caciocavallo ragusano
Purslane risotto and "caciocavallo" cheese



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



Gnocchi di tenerumi con cozze e il suo fondo
"Tenerumi" green gnocchi with mussels and its sauce



Ravioli al nero con seppioline all'arrabbiata e pesto di prezzemolo
Cuttlefish black ink ravioli and parsley pesto



Tagliatelle di tumminia con crema di melanzane al basilico
"Tagliatelle" pasta with basil eggplant cream



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

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



Nodino di vitello con carote allo zenzero e foie gras

Veal rack with ginger carrots and foie gras

30

Spigola scottata con friggirelli e glassa alla menta

Seared sea bass with peppers and mint glaze



Rombo con crema di zucchine e fumetto al limone

Turbot with courgette cream and lemon fish sauce



Pesce spada panato alla palermitana con millefoglie di patate

Breaded swordfish "palermitana style" with potato millefeuille



Fritturina di pesce

Mix fried fish



 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

CONTORNI
SIDE DISHES

Patate al forno 8 €

Baked potatoes

Verdure grigliate 8 €

Grilled vegetables

Insalata di pomodori 8€

Tomato salad

Insalata mista 6€

Mix salad

Dessert Menù

- Pesca arrostita, gelato alla vaniglia e amaretto **8**
   
Roasted peach, vanilla ice cream and amaretto biscuit
- Ananas in tre versioni con cioccolato bianco **10**

Pineapple in three versions with white chocolate
- Mousse al cioccolato con frolla al cacao **8**
 
Chocolate mousse with cocoa shortcrust pastry
- Come un tiramisù... **8**
  
Like a tiramisù...
- Tutto il sapore del pistacchio **8**
  
All the flavour of pistachio
- Gelati artigianali e sorbetto **6**
Ice creams and sorbet



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