



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

Tonno scottato con tapenade di olive del Belice e bufala croccante

Seared tuna with olive "tapenade" from Belice and buffalo mozzarella



Tentacoli di polpo con "chutney" di mango alle mandorle e cialda al sesamo

Octopus tentacles with mango almond chutney and sesame wafer



La classica zuppetta di cozze con pomodorino ciliegino e crostone di pane nero

Mussel soup with cherry tomatoes and "tumminia" bread crouton



Carpaccio di vitello con salsa tonnata e cipolla rossa

Veal Carpaccio with tuna sauce and red onion



Culatello con ricotta di pecora Belicina, composta di mele alla curcuma e velo di tumminia

"Culatello" Parma ham with ricotta cheese and turmeric apple with a veil of "tumminia" bread



Sedano rapa arrostito con salsa BBQ e la sua purea allo zafferano

Roasted celeriac with BBQ sauce and its saffron puree



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 & arachidi/Nuts

PRIMI PIATTI
Pasta courses

Caserecce alla carbonara ai profumi di mare ed erba cipollina

"Carbonara Caserecce pasta" with sea flavours and chives



Spaghetti con vongole veraci e bottarga di tonno mantecati al limone

"Spaghetti" with clams, tuna "bottarga" and lemon



Tagliatelle fresche con gambero viola di Mazara e burratina

Fresh "tagliatelle pasta" with purple shrimp from "Mazara" and "burrata" cheese



Risotto allo zafferano con fonduta belicina e guanciale croccante

Saffron risotto with "Belice" cheese fondue and crispy pork cheek



Pappardelle al ragù di manzo con spolverata di cacao amaro

"Pappardelle pasta" with beef ragù and a sprinkle of bitter cocoa





Ravioli verdi ripieni di ricotta su coulis di pomodoro

Green "ravioli" stuffed with ricotta cheese on tomato coulis



 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 & arachidi/ Nuts

SECONDI
Main Courses

Frittura di pesce con salsa leggera all'acciuga

Fried fish with light anchovy sauce



Seppia panata con patate all'olio evo e piselli allo zenzero

Breaded cuttlefish with potatoes in extra virgin olive oil and ginger peas



Spigola ai ferri con spinaci saltati e pomodoro confit

Grilled sea bass with sautéed spinach and confit tomato



Nodino di vitello in crosta di pistacchi e giardino di verdure

Veal loin in pistachio crust and vegetables



Filetto di maiale, riduzione al Marsala e burro aromatizzato al gorgonzola con
peperone arrosto

*Pork tenderloin, Marsala wine reduction and "gorgonzola" cheese flavoured butter with
roasted pepper*



Melanzana arrostita con pomodorino ciliegino, humus di ceci e parmigiano
soffice

Roasted eggplant with cherry tomatoes, chickpea hummus and soft parmesan



Glutine / Gluten



Mostarda / Mustard



Ova / Eggs



Sedano / Celery



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Latticini / Dairy
products



Sesamo / Sesame
seeds



Pesce / Fish



Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood



Frutta secca &
arachidi/ 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

DOLCI
Main Courses

Mousse al cioccolato bianco, frolla e frutti rossi

White chocolate mousse, shortcrust pastry and red fruit



Il classico tiramisù

The classic italian tiramisù



Cannolo savarin con ricotta dolce e frutta candita

"Cannolo savarin" with sweet ricotta cheese and candied fruit



Crostata al limone e meringa all'italiana

Lemon tart with Italian meringue



Variazione di ananas, gelato al mandarino alla carruba
e mandorla croccante

Pineapple variation with mandarin ice cream with carob and crunchy almond



Tagliata di frutta di stagione

Seasonal fruit platter

8



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