



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 3,5 EURO PER PERSONA

ANTIPASTI
Starter courses

Battuto di gambero rosso con sale di Trapani, terra all'oliva
e ricotta al nero di seppia



Red prawn tartare with "Trapani" sea salt, olive soil and cuttlefish ink ricotta

(Mo) (Sh) (G) (L) **22**

Polpo scottato con "chutney" di mango alle mandorle e citronette

Seared octopus with mango and almond chutney and citronette dressing

(AS) (S) (Mo) (N) **20**

Tartare di tonno con verdure fresche ed erba cipollina

Tuna tartare with fresh vegetables and chives

(S) (P) **20**

Porchetta di coniglio con emulsione di tartufo estivo e porro

Rabbit porchetta with summer truffle emulsion and leek

(U) **20**

Carpaccio d'oca con ciliegie e crostine di focaccia speziato

Goose carpaccio with cherries and spiced focaccia crouton

(L) (U) (G) **20**

Melanzana arrosto con salsa BBQ, humus di ceci e pomodorino

Roasted eggplant with BBQ sauce, chickpea hummus, and cherry tomato



(Ses) **18**

A= Arachidi/ Peanuts

N= Frutta a guscio/ Nuts

Sh= Crostacei/ Shellfish

G= Glutine/Gluten

P= Pesce/ Fish

AS= Anidride Solforosa/ Sulfur dioxide and sulphites

L= Latticini/ Dairy product

U= Uova/ Eggs

Mo= Molluschi/ Seafood

Lu= Lupini/ Lupins

Ses= Sesamo/ Sesame seeds

S= Sedano/ Celery

M= Mostarda/ Mustard

So= Soia/Soy

PRIMI PIATTI
Pasta courses

Calamarata con polpo, pomodorino e coulis di prezzemolo

"Calamarata pasta" with tender octopus, cherry tomatoes and a smooth parsley coulis

(AS) (S) (U) (Mo) (G) **26**

Spaghetti con vongole veraci e bottarga di tonno mantecati al limone

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

(P) (AS) (Mo) (G) **26**

Tagliatelle fresche con gambero viola di Mazara e burrata

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

(AS) (Sh) (L) (G) **26**

Maccheroncini al ragù con funghi porcini

"Maccheroncini pasta" with meat ragù and porcini mushrooms

(AS) (U) (G) (S) **25**

Busiate con pesto di noci e guancia di maiale croccante

"Busiate pasta" with walnut pesto and crispy pork cheek

(L) (N) (G) **22**

Caserecce al ragù di soia e granella di mandorle

Caserecce with soy ragù and chopped almonds



(AS) (N) (G) (So) **20**

A= Arachidi/ Peanuts

N= Frutta a guscio/ Nuts

Sh= Crostacei/ Shellfish

G= Glutine/Gluten

P= Pesce/ Fish

AS= Anidride Solforosa/ Sulfur dioxide and sulphites

L= Latticini/ Dairy product

U= Uova/ Eggs

Mo= Molluschi/ Seafood

Lu= Lupini/ Lupins

Ses= Sesamo/ Sesame seeds

S= Sedano/ Celery

M= Mostarda/ Mustard

So= Soia/So

SECONDI
Main Courses

Calamaro ripieno con salsa all'arrabbiata, capperi di Pantelleria e spinaci

Stuffed squid with arrabbiata sauce, "Pantelleria" capers and spinach

(Mo) (G) (N) (L) (AS) (U) **28**

Frittura di pesce ed emulsione leggera all'acciuga

Fried fish with a light anchovy emulsion

(Mo) (G) (Sh) (P) (U) **26**

Filetto di spigola con patata soffice all'aglio di Nubia

Sea bass fillet with soft potato and "Nubia" garlic

(P) **26**



Nodino di vitello in crosta di pistacchi e giardino di verdure

Veal loin in pistachio crust and vegetables

(G) (L) (S) (N) **24**

Costolette di agnello con cime di rapa e zabaione salato

Lamb chops with turnip greens and savory zabaglione

(L) (U) **24**

Roll di verdure con piselli allo zenzero e maionese alla barbabietola

Roasted eggplant with cherry tomatoes, chickpea hummus and soft parmesan



(U) **18**

A= Arachidi/ Peanuts

N= Frutta a guscio/ Nuts

Sh= Crostacei/ Shellfish

G= Glutine/Gluten

P= Pesce/ Fish

AS= Anidride Solforosa/ Sulfur dioxide and sulphites

L= Latticini/ Dairy product

U= Uova/ Eggs

Mo= Molluschi/ Seafood

Lu= Lupini/ Lupins

Ses= Sesamo/ Sesame seeds

S= Sedano/ Celery

M= Mostarda/ Mustard

So= Soia/So

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



Glutine / Gluten



Latticini / Dairy
produts



Mostarda / Mustard



Sesamo / Sesame
seeds



Uova / Eggs



Pesce / Fish



Sedano / Celery



Crostacei & Molluschi /
Shellfish & Seafood



Soia / Soy



Lupini / Lupin



Frutta secca /
Nuts