

Munziatina

PER INIZIARE / SNACKS

Ostrica al Naturale / mignonette / komquat / scalogno <i>Fresh Oyster / mignonette / komquat / shallot</i>	(M)	€ 6 cad
Arancia / cinghiale / semi di finocchio / salsa verde <i>Anancia / wild boar / fennel seeds / green sauce</i>	(G, U, L)	€ 5 cad
Vitello Ragusano / pomodoro dolce / parmigiano / gnocco fritto <i>Veal tartare / tomato chutney / parmesan / fried gnocco</i>	(G, L)	€ 6 cad
Tonno Rosso / capperi di Pantelleria / bottarga / pane al latte <i>Raw and cooked red tuna / Pantelleria capers / bottarga / milk bread</i>	(G, L, P)	€ 8 cad
Salmone * / ricotta di bufala / rapa rossa / pistacchio / tartelletta <i>Salmon / buffalo ricotta / beetroot / pistachio / filo tartlet</i>	(G, M, N, L)	€ 8 cad

ANTIPASTI / STARTERS

Gambero viola * / fiori di zucca / burrata / zucchine / zafferano etneo <i>Violet Prawns* / zucchini flower / burrata / zucchini / local saffron</i>	(L, C, G)	€ 24
Porchetta / sedano rapa / semi di mostarda / mela verde / rucola <i>Roasted pork / celeriac / mustard seeds / green apple / rocket</i>	(G)	€ 20
Crudo di Ricciola / mandorla di Noto / cucunci di Salina / uva acerba <i>Raw Kingfish / Noto almond / Salina cucunci / sour grapes</i>	(P, N, U)	€ 23
Moscardino * / ceci maior / tahina / peperone rosso / salmoniglio <i>Baby octopus* / chickpea / tahini / red capsicum / salmoniglio</i>	(M)	€ 23

PRIMI / FIRST COURSE

Busiate / triglia di scoglio / uva passa / finocchietto / pan grattato <i>Busiate / red mullet / raisin / wild fennel / breadcrumb</i>	(G, S, P, U)	€ 26
Tagliatelle / crostacei* / melanzana / stracciatella / sesamo d'Isipica <i>Tagliatelle / crustaceans* / eggplant / stracciatella / sesame</i>	(G, C, S, L, U)	€ 35
Bottoni / pollo ruspante / tartufo nero / carciofi / ragusano <i>Bottoni / cornfed chicken / black truffle / artichoke / ragusano cheese</i>	(G, S, L, U)	€ 24
Risotto / nero di seppia / ricci di mare / limone candito <i>Risotto / squid ink / sea urchin / candied lemon</i>	(S, L, Y, P)	€ 28

* in caso di irreperibilità del prodotto fresco tale prodotto può essere surgelato all'origine

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Munziatina

SECONDI / MAIN COURSE

Pesce del giorno / caponata / pinoli / carruba / acciuga <i>Fish of the day / caponata / pine nut / carob / anchovy</i>	(P, L, N)	€ 30
Baccalà / salsa ghiotta / olive verdi / cozze / patata croccante <i>Cod / ghiotta sauce / green olive / mussel / crispy potatoes</i>	(P, S, M)	€ 30
Agnello / asparagi / menta / yoghurt modicano / sommacco <i>Lamb / asparagus / mint / yoghurt / sumac</i>	(S, L)	€ 32
Maialino Nero / cipollotto / carotine novelle / Marsala <i>Nebrodi Black Pig / spring onion / baby carrot / Marsala wine</i>	(S, L)	€ 29

CONTORNI / SIDES

Patate prezzemolate <i>Crispy herb potatoes</i>	€ 6	Insalata della casa <i>Mixed green salad</i>	€ 5
---	-----	--	-----

DOLCI / DESSERTS

Semifreddo / Pistacchio di Bronte / fragole / cioccolato bianco <i>Bronte Pistachio Semifreddo / strawberry / white chocolate</i>	(N, L)	€ 12
Cuore Freddo / cioccolato di Modica / pop corn / fiordilatte / caramello <i>Chocolate sphere / Modica chocolate / pop corn / milk ice cream / caramel</i>	(N, L)	€ 14
Delizia a limone / limoncello / meringa / pan di spagna / basilico <i>Lemon Delight / limoncello / merengue / sponge cake / basil</i>	(G, L)	€ 10

G = contiene glutine
C = contiene crostacei
U = contiene uova

M = contiene molluschi
N = contiene frutta a guscio
L = contiene latticini

S = contiene sedano
P = contiene pesce
Y = contiene soia

Coperto € 3

G = contains gluten
C = contains shellfish
U = contains egg

M = contains molluscs
N = contains nuts
L = contains dairy products

S = contains celery
P = contains fish
Y = contains soy

Cover € 3

*in case of unavailability of fresh produce, the product could be frozen

Some fresh product of animal origin, as well as raw fish products, undergo blast chilling treatment in order to guarantee quality and safety, according to our HACCP plan following Reg. CE852/04 and Reg. 853/04. Our guests are kindly asked to communicate our staff their need for food not containing allergenic substances, before ordering. During kitchen preparation, we can not exclude cross contamination. Therefore our plates can contain allergenic substances according to Reg. UE 1169/11.