

## PER INIZIARE / SNACKS

<b>Ostrica al Naturale</b> / mignonette / komquat / scalogno <i>Fresh Oyster / mignonette / komquat / shallot</i>	(M)	€ 7,00 cad
<b>Arancia</b> / coniglio / tuma persa/ ketchup di funghi <i>Arancia/ rabbit / tuma persa cheese / mushroom ketchup</i>	(G,U,L)	€ 7,00 cad
<b>Lingua di vitello</b> / cavolo cappuccio / salsa verde / crescentina <i>Veal tongue / cabbage / green sauce / flatbread</i>	(G)	€ 7,00 cad
<b>Tonno Rosso</b> / capperi di pantelleria / bottarga / pane al latte <i>Raw and cooked red tuna / Pantelleria capers / bottarga / milk bread</i>	(G,L,P)	€ 9,00 cad
<b>Uovo Bio</b> / salmone / burro al curry / uova salmone / kataifi <i>Devilled egg / salmon /curry butter / salmon roe / kataifi</i>	(G,L,P)	€ 9,00 cad

## ANTIPASTI / STARTERS

<b>Burrata di bufala</b> / fiori di zucca / alaccia di Lampedusa / zucchine / zafferano etneo <i>Burrata / zucchini flower/ Lampedusa anchovy/ zucchini / local saffron</i>	(G,L,P)	€ 22,00
<b>Pollo ruspante</b> / sedano rapa / sesamo d'Isipica / uova di quaglia / consommé <i>Corn fed chicken / celeriac / Isipica sesame / quail egg / consommé</i>	(G,U,Y,L)	€ 22,00
<b>Crudo di Ricciola</b> / mandorla di Noto / cucunci di Salina / uva acerba <i>Raw Kingfish / Noto almond / Salina cucunci / sour grapes</i>	(P,N)	€ 24,00
<b>Granchio Blu</b> / avocado / finocchio/ farro monococco/ gazpacho <i>Blue Swimmer Crab / avocado / fennel / spring onion / gazpacho</i>	(C,G)	€ 25,00

## PRIMI / FIRST COURSE

<b>Tagliolini</b> / nero di seppia / riccio di mare / zenzero candito <i>Tagliolini/ squid ink / sea urchin / candied ginger</i>	(G,L,S,M,U)	€ 28,00
<b>Tortelli</b> / baccalà / fave e piselli / scamorza / patata / acciuga <i>Tortelli / pea and broad bean / scamorza / potatoes / anchovy</i>	(G,L,U,P)	€ 26,00
<b>Risotto</b> / gambero rosso e viola / melanzana / pomodoro / panna acida <i>Risotto / red and violet prawn / eggplant / tomato / sour cream</i>	(C,S,L)	€ 30,00
<b>Gnocchetti</b> / carrillada maialino Nebrodi / friarielli / ragusano DOP / nduja <i>Gnocchetti / black pig's cheek / turnip tops / ragusano cheese / spicy sausage</i>	(G,U,S,L)	€ 26,00

\* in caso di inoperabilità 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

## SECONDI / MAIN COURSE

<b>Branzino</b> / asparagi / cannolicchi / salicornia / ajo blanco <i>Sea Bass / asparagus / razor clam / samphire / almond cream</i>	(P,N,G,M)	€ 32,00
<b>Zuppetta</b> / pesce del giorno/ scampi / polipo / cous cous / brodetto <i>Seafood soup / scampi / octopus / cous cous / seafood broth</i>	(P,S,M,G)	€ 35,00
<b>Agnello</b> / peperone crusco / ceci neri / yoghurt modicano / sommacco <i>Lamb / red capsicum / black chickpea / yoghurt / sumac</i>	(S,L)	€ 33,00
<b>Fianchetto di Wagyu</b> / millefoglie di patate / cipolla di Tropea / daikon <i>Wagyu flank / potato millefeuille / Tropea onion / daikon</i>	(S,L)	€ 38,00

## CONTORNI / SIDES

<b>Patate prezzemolate</b> <i>Crispy herb potatoes</i>		€ 8,00
<b>Insalata della casa</b> <i>Mixed green salad</i>		€ 7,00
<b>Caponata</b> <i>Caponata</i>	(S)	€ 8,00

## DOLCI / DESSERTS

<b>Semifreddo</b> / Pistacchio di Bronte / fragole / cioccolato bianco <i>Bronte Pistachio Semifreddo / strawberry / white chocolate</i>	(N,L)	€ 12,00
<b>Cuore Freddo</b> / cioccolato di Modica / pop corn / fiordilatte / caramello <i>Chocolate sphere / Modica chocolate / pop corn / milk ice cream / caramel</i>	(N,L)	€ 14,00
<b>Delizia al limone</b> / limoncello / meringa / pan di spagna / basilico <i>Lemon Delight / limoncello / merengue / sponge cake / basil</i>	(G,L)	€ 12,00

COPERTO / COVER € 5,00

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

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

\*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 allergic substances, before ordering. During kitchen preparation, we can not exclude cross contamination. Therefore our plates can contain allergic substances according to Reg. UE 1169/11