

BENVENUTI DA NUNZIATINA

Dalla storia dell'isola, terra di incontri, rotte e contaminazioni, nasce un linguaggio gastronomico essenziale e contemporaneo.

Il menu racconta un viaggio in Sicilia e nelle sue radici, guidato dalla stagionalità e da una cucina che unisce memoria e sensibilità contemporanea.

WELCOME TO NUNZIATINA

Rooted in the island's history, a land of encounters, routes and influences, our cuisine expresses an essential and contemporary language.

The menu offers a journey through Sicily and its roots, guided by seasonality and by a cuisine that blends memory with a contemporary sensibility.

Il menu à la carte prevede un minimo di due portate per ogni ospite.

Our à la carte menu requires a minimum of two courses per guest.

Coperto € 5 per persona

Cover charge € 5 per person

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 mollusks

N = contains nuts

L = contains dairy products

S = contains celery

P = contains fish

Y = contains soy

* 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

* 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

ANTIPASTI / STARTERS

Burrata di bufala, insalatina di asparagi, gazpacho verde	(L)	€ 26,00
Buffalo burrata with asparagus salad and green gazpacho		
Carpaccio di fassona, rucola, parmigiano e mostarda di pere	(L)	€ 28,00
Fassona beef carpaccio with rocket, Parmesan and pear mostarda		
Crudo di tonno, cucunci, mandorla e caviale	(P,N)	€ 30,00
Tuna crudo with caper berries, almond and caviar		
Spiedo di polpo, hummus di ceci, harissa e yoghurt	(M,L)	€ 27,00
Octopus skewer with chickpea hummus, harissa and yogurt		

PRIMI / FIRST COURSE

Tagliolini all'astice, salsa al corallo e zucchine	(G,L,S,C,U)	€ 40,00
Tagliolini with lobster, coral sauce and zucchini		
Risotto all'estratto di pomodoro, parmigiano e lampone essiccato	(L)	€ 28,00
Risotto with tomato extract, parmesan cream and dried raspberry		
Busiate grani antichi, ragù di maialino nero e caciocavallo	(G,S,L)	€ 28,00
Busiate pasta with black pig ragù and caciocavallo cheese		
Cappellacci, burrata, capuliato e gambero di nassa	(G,C,U,M,L)	€ 32,00
Cappellacci pasta with burrata cheese, dry tomatoes and white shrimp		

SECONDI / MAIN COURSE

Triglia al pan d'arancia, bieta rossa e patata dolce	(G,P, Y)	€ 40,00
Red mullet, orange breadcrumb crust, red chard and sweet potatoes		
Costolette di agnello, piselli, rapa rossa e aglio nero	(S)	€ 39,00
Lamb cutlets with peas, beetroot and black garlic		
Cernia gialla, polpa di ricci e caviale	(M,P)	€ 40,00
Yellow grouper, sea urchin and caviar		
Cappello del prete, carciofo alla romana e salsa al prezzemolo	(S,Y)	€ 36,00
Flat iron steak, fried artichoke and parsley sauce		

CONTORNI / SIDES

Patate prezzemolate € 10,00	Insalata della casa € 9,00	Caponata (S,N) € 9,00
Crispy herb potatoes	Mixed leaf salad	Eggplant Caponata