

Benvenuti

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

Antipasti



Cannolo di avocado, ricotta, mandorle e gazpacho di pomodoro	(L,N,G)	€ 28,00
<i>Avocado cannolo, ricotta, almonds and tomato gazpacho</i>		
Vitello tonnato, capperi canditi e bonito dry	(P,U)	€ 28,00
<i>Veal with tuna sauce, candied caper and bonito dry</i>		
Tartare di alalunga, cucunci, mandorla e caviale	(P,N)	€ 30,00
<i>Albacore tuna tartare with caper berries, almond and caviar</i>		
Ricciola affumicata, ricotta ed infusione di datterini	(P,L)	€ 28,00
<i>Smoked amberjack, ricotta cheese and tomato dates infusion</i>		
Baccalà mantecato, insalata alla ghiotta e biscotto salato	(G,U,S,P)	€ 29,00
<i>Creamed salt cod, ghiotta-style salad, salted biscuit</i>		

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 product

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 the event that fresh products are unavailable, they may be replaced with products that have been frozen at the source. Some fresh animal-derived products, as well as seafood served raw, are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and food safety, in accordance with the HACCP Plan and pursuant to EC Regulations No. 852/2004 and No. 853/2004. Guests are kindly requested to inform our waiting staff, before placing their order, of any food allergies or the need to avoid specific allergenic substances. While every care is taken during food preparation, cross-contamination cannot be entirely excluded. Therefore, our dishes may contain allergenic substances as defined by EU Regulation No. 1169/2011.



Primi

- Pasta “Maritata” all’astice, fiori di zuccina e liquirizia** (G,C,U) € 40,00
Pasta Maritata with lobster, zucchini flower and licorice
- Risotto all’estratto di pomodoro, parmigiano e lampone essiccato** (L) € 28,00
Risotto with tomato extract, parmesan cream and dried raspberry
- Gnocchi di ricotta, fonduta di porro e prosciutto crudo dei Nebrodi** (G,U,L) € 30,00
Ricotta gnocchi, leek fondue and Nebrodi ham
- Cappellacci, burrata, capuliatto e tartare di gambero di nassa** (G,C,U,M,L) € 32,00
Cappellacci pasta with burrata cheese, dry tomatoes and raw shrimp tartare
- Tagliatelle alla polpa di granchio, pistilli di zafferano e pesto di pistacchio** (M,G,N) € 30,00
Tagliatelle with crab meat, saffron stigmas and pistachio pesto

Secondi



- 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
- Ribeye di scottona, millefoglie di patate, cardoncelli e mandorla** (L,Y,N) € 38,00
Ribeye, potato millefeuille, cardoncelli mushrooms and almond
- Cernia gialla, polpa di ricci e caviale** (M,P) € 40,00
Yellow grouper, sea urchin and caviar
- Filetto di suino nero, foie gras e visciole** € 40,00
Black pig from Nebrodi, foie gras and sour cherries
- Trancio di rombo al nero, spinacino e latte di cocco** (L,P,G) € 38,00
Turbot fillet with squid ink crust, baby spinach and coconut milk
- Fiori di zucca, crackers integrale, insalata di pompelmo e agrumi** (L) € 26,00
Zucchini blossoms, whole wheat cracker, grapefruit and citrus salad

Contorni

- | | | |
|---|--|--|
| Patate prezzemolate € 10,00
<i>Crispy herb potatoes</i> | Insalata della casa € 9,00
<i>Mixed leaf salad</i> | Caponata (S,N) € 9,00
<i>Eggplant Caponata</i> |
|---|--|--|