

IRI

MENU

# ANTIPASTI

## STARTER

### TARTARE DI SALMONE AL LIME E PEPE ROSA

GUACAMOLE, MARMELLATA DI ANANAS E ZENZERO, TOBIKO

#### **SALMON TARTARE WITH LIME AND PINK PEPPER**

GUACAMOLE, GINGER AND PINEAPPLE JAM, TOBIKO

22   
PESCE

### CARPACCIO DI SPADA AL FINOCCHIETTO

INSALATA DI VERDURE GHIACCiate, MARMELLATA DI ARANCE

#### **SWORDFISH CARPACCIO WITH FENNEL**

FROZEN VEGETABLE SALAD, ORANGE MARMALADE

20   
PESCE   
VERDURE

### FILETTO DI TRIGLIA AGLI AGRUMI

COULIS DI DATTERINO, CIPOLLA DI GIARRATANA, CIOCCOLATO DI MODICA

#### **MULLET FILLET WITH CITRUS FRUITS**

DATTERINO COULIS, GIARRATANA ONION, MODICA CHOCOLATE

20   
PESCE

### MILLEFOGLIE DI PESCE SPADA E MELANZANE

MOZZARELLA DI BUFALA, TUMA PERSA E SALSA AL BASILICO

#### **SWORDFISH AND AUBERGINE MILLEFEUILLE**

BUFFALO MOZZARELLA, TUMA PERSA AND BASIL SAUCE

18   
VERDURE   
LATTICINI

### TARTARA DI MANZO

MOUSSE AL CAPRINO, SALSA AL CANTALUPO E BASILICO, JUS AL CARDAMOMO

#### **BEEF TARTARE**

GOAT CHEESE MOUSSE, CANTALOUPE AND BASIL SAUCE, CARDAMOM JUS

22   
LATTICINI

### SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO

UBRIACO AL MARSALA, MAIORCHINO, TUMA PERSA, CAPREGGIO, PIACENTINO ENNESE, SERVITO CON MIELE E MARMELLATE HOME MADE

#### **SICILIAN CHEESES SELECTION**

DRUNK IN MARSALA, MAJORCAN, TUMA PERSA, CAPREGGIO, PIACENTINO ENNESE, SERVED WITH HONEY AND HOME-MADE JAMS

19   
LATTICINI

## PRIMI PIATTI

### FIRST COURSES

#### BAVETTE AI FRUTTI DI MARE

GAMBERO ROSSO, COZZE, VONGOLE, POMODORO E PEPERONI MARINATI, SALSA AL PREZZEMOLO  
**SEAFOOD BAVETTE**

*RED PRAWNS, MUSSELS, CLAMS, MARINATED TOMATOES AND PEPPERS, PARSLEY SAUCE*

22 

#### LINGUINE DI CASTELDACCIA AL NERO DI SEPPIA

SEPPIA COTTA A BASSA TEMPERATURA, RICOTTA CANDITA, RIDUZIONE DI POMODORINI CONFIT  
**CASTELDACCIA LINGUINE WITH CUTTLFISH INK**

*CUTTLEFISH COOKED AT LOW TEMPERATURE, CANDIED RICOTTA CHEESE, CONFIT TOMATO REDUCTION*

22 

#### SPAGHETTI DI CASTELDACCIA ALLE VONGOLE

STRACCIATELLA DI BUFALA, LIME E BOTTARGA DI TONNO  
**CASTELDACCIA SPAGHETTI WITH CLAMS**

*BUFFALO STRACCIATELLA, LIME AND TUNA ROE*

24 

#### PACCHERI CON FILETTI DI TRIGLIA

TENERUMI, POMODORO, PANE CROCCANTE ALLE ERBETTE E LIMONE

#### PACCHERI WITH MULLET FILLETS

*TENDERLOIN, TOMATO, CRISPY HERB BREAD AND LEMON*

23 

#### TAGLIATELLE DI GRANI ANTICHI SICILIANI CON RAGU BIANCO DI MAIALINO

FONDUTA DI PEPATO STRAVECCHIO, CICORIA SALTATA

#### SICILIAN ANCIENT GRAIN TAGLIATELLE WITH WHITE PORK RAGU

*STRAVECCHIO PEPATO FONDUE, PORK RAGU, SAUTEED CHICORY PEPPER FONDUE, SAUTÉED CHICORY*

22 

#### FETTUCCINE FUORI NORMA

CREMA DI MELANZANE CONFIT, MELANZANA CROCCANTE, POMODORO, RICOTTA SALATA AFFUMICATA

#### FETTUCCINE OUTSIDE THE NORMA

*AUBERGINE CONFIT, CRISPY AUBERGINE, TOMATO, SMOKED SALTED RICOTTA CHEESE CHICORY*

18 

## SECONDI

### SECOND COURSES

#### TATAKI DI TONNO

CIPOLLA ROSSA CAMELLATA, FOGLIA DI TENERUMI, MANDORLE TOSTATE

#### **TUNA TATAKI**

*CARAMELISED RED ONION, TENDER LEAF, TOASTED ALMONDS*

28  

#### POLPO IN DOPPIA COTTURA

CREMA DI FAVE, CRUMBLE DI PISTACCHIO, RIDUZIONE DI POLPO E ACETO DI LAMPONI

#### **DOUBLE-COOKED OCTOPUS**

*CREAM OF BROAD BEANS, PISTACHIO CRUMBLE, OCTOPUS REDUCTION AND RASPBERRY VINEGAR*

28   

#### SASHIMI MEDITERRANEO SCOTTATO

TONNO, RICCIOLA, GAMBERO ROSSO, CITRONELLA, DAIKON, ZENZERO CANDITO, LIMONE, SOIA, PEPERONCINO

#### **SEARED MEDITERRANEAN SASHIMI**

TUNA, AMBERJACK, RED PRAWN, LEMONGRASS, DAIKON, CANDIED GINGER, LEMON, SOYA, CHILLI

28   

#### IL NOSTRO FRITTO DI CALAMARI E GAMBERO ROSSO CON FARINA DI TUMMINIA INTEGRALE

SERVITO CON MAIONESE SPEZIATA

#### **OUR FRIED SQUID AND RED PRAWN WITH WHOLEMEAL TUMMINIA FLOUR**

SERVED WITH SPICY MAYONNAISE

24    

#### RIB EYE ARGENTINA

MAIONESE ALLA SOIA E ZENZERO, RIDUZIONE AL NERO D'AVOLA, PATATE GRATINATE

#### **RIB EYE ARGENTINA**

*SOY AND GINGER MAYONNAISE, NERO D'AVOLA REDUCTION, POTATO GRATIN*

30  

#### LOMBATINA DI VITELLO ALLA MILANESE

SERVITA CON SALSIA RUBRA

#### **VEAL SIRLOIN MILANESE STYLE**

SERVED WITH SALSIA RUBRA

22 x 1 persona | 34 per 2 persone   

## **CONTORNI**

### ***SIDE DISHES***

**PATATE AL FORNO**  
***BACKED POTATOES***

7

**CAPONATA SICILIANA DELLA TRADIZIONE**  
***TRADITIONAL SICILIAN CAPONATA***

9  

**VERDURE GRIGLIATE**  
***GRILLED VEGETABLES***

9

**INSALATA MISTA DI STAGIONE**  
***SEASONAL MIXED SALAD***

8

**INSALATA DI SICILIA**  
FINOCCHI, ARANCE, UVETTA E CIPOLLA DI TROPEA

***SICILIAN SALAD***  
***FENNEL, ORANGES, RAISINS AND TROPEA ONION***

8

# DOLCI

## DESSERT

### MOUSSE DI ZABAGLIONE AL MARSALA

MANDORLE PRALINATE E PAN D'ARANCIO

#### **ZABAGLIONE MOUSSE WITH MARSALA**

*PRALINED ALMONDS AND ORANGE PAN*



### BROWNIE ALLE NOCCIOLE

SALSA AL CAMELLO SALATO, GELATO AL PISTACCHIO E MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

#### **HAZELNUT BROWNIE**

*SALTED CARAMEL SAUCE, PISTACHIO ICE CREAM AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE*



### CARIBBEAN MOOD

SABLE ALLE MANDORLE, MOUSSE AL COCCO, NAMELAKA AL BASILICO, LEMON CURD, GEL ALL'ALBICOCCA

#### **CARIBBEAN MOOD**

*ALMOND SABLE, COCONUT MOUSSE, BASIL NAMELAKA, LEMON CURD, APRICOT GEL*



### CAPRICCIO D'ESTATE

MOUSSE ALLO YOGURT, CREMA AL MANGO, STREUSEL AL PISTACCHIO

#### **SUMMER WHIM**

*YOGURT MOUSSE, MANGO CREAM, PISTACHIO STREUSEL*



### COPPA DI GELATO

PISTACCHIO, FRAGOLA, VANIGLIA, CIOCCOLATO, LIMONE

#### **ICE-CREAM**

*PISTACHIO, STRAWBERRY, VANILLA, CHOCOLATE, LEMON*

8/10 con Panna/*with Cream*

### TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

#### **SLICED SEASONAL FRUIT**

10



---

I nostri piatti possono contenere tracce o prodotti presenti nella lista degli allergeni che potete richiedere al nostro personale di sala.

Our dishes may contain traces or products, on the list of allergens (which you can ask to our staff).

---

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventive conforme alla prescrizione del regolamento comunitario 853/04 seguito dalla circolare n° 4379-P del 17/02/2011 del ministero della salute.

Some of our raw, fresh fishes have been treated as per European regulation 853/04 followed By Circular 4379-P 17/02/2011 provided by Ministry of Health.

Servizio\Service € 3.00 p.p. Pranzo/Lunch

Servizio\Service € 4.00 p.p. Cena/Dinner

*Executive Chef Filadelfio Chisari*