

IRL

MENU

ANTIPASTI

STARTER

Filetto di lampuga scottato

patate viola, cipollotto di Tropea caramellato con estratto di salmoriglio e fumo di rosmarino

Seared lead fish

violet potatoes, caramelized Tropea spring onion with mixed herbs, extra virgin oil and vinegar extract and rosemary smoke

18

Sarde alla "beccafico"

insalata di finocchi e arance

"Beccafico" sardines

oranges and fennel salad

16

Tartare di manzo

limone, salsa worcestershire, capperi, scalogno, senape, tabasco, tuorlo d'uovo

Beef tartare

lemon, worcestershire sauce, capers, shallot, mustard, spicy sauce, egg yolk

22

Zuppa di verdure del giorno

con crostini di pane

Daily vegetables soup of the day

served with croutons

14

Selezione di formaggi del territorio

servita con miele e marmellate

Local selection of cheese

with honey and jams

19

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Riso "Acquerello" ai frutti di mare

con cozze, vongole, gambero rosso, pomodoro e peperoni marinati con salsa al prezzemolo

Sea food rice "Acquerello"

with mussels, clams, red shrimp, marinated peppers and tomato with parsley sauce

22

Spaghetti di Casteldaccia

alle vongole, burrata, lime e bottarga

Spaghetti pasta Casteldaccia

with clams, burrata, lime and bottarga

24

Paccheri con alici

pinoli, uvetta, pomodorini e pane tostato alle acciughe

Paccheri pasta with anchovies

pinoli, raisin, cherry tomatoes and toasted bread with anchovies

20

Risotto con la zucca

battuto di manzo al coltello, nocciole e caprino

Pumpkin rice

tartare, nuts and goat cheese

22

Tagliatelle Fuori Norma

crema di melanzane e basilico confit, melanzana croccante, pomodoro e ricotta salata affumicata

Tagliatelle "Fuori Norma"

eggplant cream and confit basil, crispy eggplant and smoked salted ricotta cheese

22

SECONDI / SECOND COURSES

Tataki di tonno

con lattuga caramellata, cavolfiore viola all'agrodolce, marmellata di cachi e mandorle tostate

Tuna tataki

with caramelized lettuce, sweet and sour purple cauliflower, persimmon jam and toasted almonds

28

Polpo in doppia cottura

con vellutata di zucca, crumble salato di pistacchio, riduzione di polpo e aceto di lamponi

Octopus double cooking

pumpkin soup, savory pistachio crumble, Octopus reduction and raspberry vinegar

28

Croccante di calamaro e gambero rosso

con maionese al pomodoro secco e aglio nero

Squid and red shrimp crunch

with dried tomato and black garlic mayonnaise

24

Rib eye argentina

maionese alla soia zenzero e lime riduzione al Nero d'Avola e patate gratinate

Argentinian Rib eye

soy mayonnaise ginger and lime reduction to Nero d'Avola and potatoes au gratin

30

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura

salsa al pepe verde, patata dolce e cavolo nero marinato

Low temperature beef fillet

green pepper sauce, sweet potato and marinated kale

30

CONTORNI

SIDE DISHES

Patate al forno

Baked Potatoes

7

Verdure grigliate

Vegetables grilled

9

Caponata siciliana della tradizione

Sicilian caponata of the tradition

9

Insalata mista di stagione

Mixed salad of the season

8

Insalata Sicilia

finocchi, arance, uvetta, cipolla caramellata

Sicily salad

fennels, oranges, raisin, caramelized onion

8

DOLCI / DESSERT

Cannolo della tradizione alla ricotta

canditi e salsa al cioccolato

Traditional cannolo with ricotta

candied fruit and chocolate sauce

10

Brownie alle nocciole

ganache al cioccolato bianco, salsa al caramello salato e gelato al pistacchio

Hazelnut brownie

white chocolate ganache, salted caramel sauce and pistachio ice cream

10

Mousse ai cachi e cioccolato bianco

chutney di pere e biscotti alle mandorle

Persimmon mousse and white chocolate

pear chutney and almond biscuits

10

Crumble caldo alle mele e cannella

servito con cioccolata calda al rum

Hot crumble with apples and cinnamon

servitor with rum hot chocolate

10

Macedonia di frutta di stagione

Seasonal fruit salad

10

Gelato

pistacchio, cioccolato, vaniglia

suppl. panna € 2,00

Ice cream

pistachio, chocolate, vanilla

8

Servizio \ Service € 4.00 p.p.