

IRI

MENU

## ANTIPASTI STARTER

### UOVO BIO CROCCANTE

ASPARAGI, MOUSSE DI PARMIGIANO 30 MESI E PERLAGE DI TARTUFO

#### *CRISPY ORGANIC EGG*

*ASPARAGUS, PARMESAN MOUSSE 30 MONTHS AND TRUFFLE PERLAGE*

16



### FILETTO DI BACCALA'

COTTO A BASSA TEMPERATURA, COULIS DI POMODORO, PATATE VIOLA, CAPPERI E OLIVE VERDI

#### *COD FILLET*

*COOKED AT LOW TEMPERATURE, TOMATO COULIS, PURPLE POTATOES, CAPERS AND GREEN OLIVES*

22



### SALMONE "GRAVLAX" MARINATO

CON BARBABIETOLA E ANETO, POLVERE DI OLIVE NERE, PAK-CHOI ALLA GRIGLIA

#### *MARINATED "GRAVLAX" SALMON*

*BEEF AND DILL, BLACK OLIVE POWDER, GRILLED PAK-CHOI*

20



### SARDE ALLA BECCAFICO

INSALATA DI ARANCE E FINOCCHI

#### *"BECCAFICO" SARDINES*

*ORANGES AND FENNEL SALAD*

16



### ZUPPA DEL GIORNO

#### *SOUP OF THE DAY*

14



### TAGLIERE DI FORMAGGI

#### *CHEESE PLATTER*

19

## PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

### RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

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

#### *SEAFOOD RISOTTO*

*MUSSELS, CLAMS, RED SHRIMP, TOMATO, MARINATED PEPPERS AND PARSLEY SAUCE*



24

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE

AI DUE POMODORI E SALSA AL PREZZEMOLO

#### *SPAGHETTI PASTA WITH CLAMS*

*TWO TOMATO AND PARSLEY SAUCE*



22

### PACCHERI CON RAGU' DI SCIABOLA E ACCIUGHE

IN OLIO COTTURA E PANE TOSTATO ALLE ERBE

#### *PACCHERI WITH RAGOUT OF SCABBARD FISH AND ANCHOVIES*

*COOKING OIL AND TOASTED BREAD WITH HERBS*



20

### TAGLIATELLE FUORI NORMA

POMODORO, CREMA DI MELANZANE E RICOTTA SALATA

#### *TAGLIATELLE PASTA*

*TOMATO, EGGPLANT CREAM AND SALTED RICOTTA CHEESE*



18

### FETTUCCHINE AL RAGU' DI MAIALINO

FONDUTA DI TUMA PERSA E ASPARAGI SALTATI

## FETTUCCINE PASTA WITH PIGLET RAGOUT

FONDUE "TUMAPERSA" CHEESE AND SAUTÉED ASPARAGUS

18



### SECONDI

#### SECOND COURSES

### ALI DI RAZZA IN TEMPURA

MAIONESE AL LIME E WASABI, MARMELLATA DI LAMPONI E PEPERONCINO, AGRETTI

### BREED FISH WINGS IN TEMPURA

LIME WASABI MAYONNAISE, RASPBERRY AND CHILI JAM AND AGRETTI

24



### POLPO IN DOPPIA COTTURA

CREMA DI FAVE, CRUMBLE SALATO DI PISTACCHI, RIDUZIONE DI POLPO E ACETO DI LAMPONI

### DOUBLE COOKED OCTOPUS

BEANS CREAM, SALTY PISTACHIO CRUMBLE, OCTOPUS REDUCTION AND RASPBERRY VINEGAR

28



### CROCCANTE DI CALAMARO E GAMBERO ROSSO

MAIONESE AL POMODORO SECCO E AGLIO NERO

### CRISPY SQUID AND RED PRAWN

DRIED TOMATO AND BLACK GARLIC MAYONNAISE

24



### RIB EYE ARGENTINA

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

### ARGENTINA RIB EYE

SERVED WITH SOY, GINGER AND LIME MAYONNAISE, WINE NERO D'AVOLA REDUCTION AND GRATIN POTATOES

30



### FILETTO DI MANZO

COTTO A BASSA TEMPERATURA, SALSA AL PEPE VERDE, PATATA DOLCE E CAVOLO NERO MARINATO

## ***BEEF FILLET***

*COOKED AT LOW TEMPERATURE, GREEN PEPPER SAUCE, SWEET POTATO AND MARINATED KALE*

30

## **CONTORNI**

### ***SIDE DISHES***

## **PATATE AL FORNO**

*BACKED POTATOES*

7

## **VERDURE GRIGLIATE**

*GRILLED VEGETABLES*

9

## **CAPONATA SICILIANA DELLA TRADIZIONE**

*TRADITIONAL SICILIAN CAPONATA*

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

10    

**CANNOLO DELLA CASA**

RICOTTA, FRUTTA CANDITA E SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

**HOMEMADE CANNOLO**

RICOTTA, CANDIED FRUIT AND DARK CHOCOLATE SAUCE

10   

**TIRAMISU' ALLE FRAGOLE**

CREMA AL MASCARPONE, COMPOSTA DI FRAGOLE E SAVOIARDI

**TIRAMISU' WITH STRAWBERRIES**

MASCARPONE CREAM, STRAWBERRY COMPOTE AND SAVOY BISCUITS

10   

**BROWNIE ALLE NOCCIOLE**

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

**HAZELNUT BROWNIE**

SALTED CARAMEL SAUCE, PISTACHIO ICE CREAM AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE

10   

**GELATO - ICE-CREAM**

Cioccolato – Vaniglia - Limone  
*Chocolate – Vanilla - Lemon*

8/10 con Panna/*with Cream*

---

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*