











# GLI ANTIPASTI – STARTERS

<b>Carpaccio di tonno affumicato</b> <i>Con insalata di verdure croccanti, marmellata di arance e salsa al prezzemolo</i> <b>Smoked Tuna carpaccio</b> <i>With Crispy vegetable salad, oranges jam and parsley sauce</i>	 <small>PESCE</small>	<b>20</b>
<b>Sarde alla "beccafico"</b> <i>Con insalata di finocchi e arance</i> <b>"Beccafico" sardines</b> <i>With oranges and fennel salad</i>	 <small>GLUTINE</small>  <small>PESCE</small>  <small>FRUTTA A GUSCIO</small>	<b>16</b>
<b>Tartare di gambero rosso *</b> <i>Con cetrangolo marinato al verdello e zucchero di canna, marmellata di arance</i> <b>Red shrimp tartare</b> <i>With marinated cetrangles with green lemon and cane sugar, orange jam</i>	 <small>CRUSTACEI</small>	<b>20</b>
<b>Millefoglie alla parmigiana</b> <i>Mozzarella di bufala, tuma persa e salsa al basilico</i> <b>Eggplant millefeuille alla parmigiana</b> <i>Buffalo mozzarella, tuma persa cheese and basil sauce</i>	 <small>LATTICIE</small>	<b>16</b>
<b>Selezione di formaggi del territorio</b> <i>servita con miele e marmellate</i> <b>Local selection of cheese</b> <i>with honey and jams</i>	 <small>LATTICIE</small>	<b>16</b>

---

## PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

- Linguine alle vongole**   **20**  
*Con salsa di datterino giallo e bronise di datterino rosso*
- Linguine pasta with clams**  
*with yellow fresh tomato sauce and red "datterino" bronise*
- Busiate alla catanese con pane tostato alle acciughe**      **18**  
*alici, cipolla, piselli, pane tostato alle acciughe e finocchietto*
- Busiate pasta "Catania" style with toasted bread with anchovies**  
*Anchovies, green beans, onion, crispy bread and wild fennel*
- Raviolo di Bufala**     **20**  
*Con crema di pistacchio, burrata e guanciaie*
- Bufala Ravioli**  
**With pistachio cream, burrata and pork cheek**
- Tagliatelle Fuori Norma**    **18**  
*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*
- Gnocchi al radicchio**   **18**  
*con crema di provola e speck croccante*
- Radish Gnocchi**  
*With provola cream and crispy speck*









# SECONDI PIATTI – SECOND COURSES

- Polpo\* in doppia cottura**     22  
*Con crema parmantier, crumble salato al pistacchio*  
**Octopus in double cooking**  
*With parmantier cream, pistachio crumble*
- Pescato del giorno alla griglia**  24  
**Catch of the day**
- Crocante di calamaro\* e gambero rosso \***     24  
*Con maionese al pomodoro secco*  
**Squid and red shrimp crunch**  
*With mayonnaise with dried tomato*
- Rib eye Argentina**  28  
*Con maionese alla soia, zenzero e lime, riduzione al nero d'avola, patate gratinate*  
**Rib eye Argentina**  
*With Soy mayonnaise, ginger and lime, d'Avola wine black reduction, gratin potatoes*
- Filetto di manzo cotto a bassa temperatura** 25  
*Con salsa al pepe verde, patata dolce e cavolo nero marinato*  
**Beef fillet cooked at low temperatures**  
*With green pepper sauce, sweet potato and marinated black cabbage*

# CONTORNI – SIDE DISHES

<b>Patate al forno</b> <i>Baked potatoes</i>	7
<b>Caponata siciliana della tradizione</b> <i>Sicilian caponata of the tradition</i>	7
<b>Verdure grigliate</b> <i>Grilled vegetables</i>	7
<b>Insalata mista di stagione</b> <i>Mixed seasonal salad</i>	7
<b>Insalata Catanese</b> <i>Cetrangolo, cipolla rossa, datterino, ricotta salata</i> <i>Cetrangles, red onion, fresh tomato, salt ricotta</i>	7

# I DESSERT

<b>Brownie alle nocciole</b> <i>salsa al caramello salato e gelato al pistacchio</i> <b>Brownie with hazelnuts</b> <i>salted caramel sauce and pistachio ice cream</i>	   	<b>10</b>
<b>Biancomangiare alle mandorle</b> <i>ganache al pistacchio e cioccolato bianco, canditi</i> <b>Blancmange with almonds</b> <i>pistachio ganache and white chocolate, candies</i>	 	<b>8</b>
<b>Tiramisù alle fragole</b> <b>Strawberry tiramisù</b>	 	<b>10</b>
<b>Macedonia di frutta di stagione</b> <b>Seasonal fruit salad</b>		<b>8</b>
<b>Gelato</b> <b>Ice cream</b>		<b>8</b>

Servizio\Cover € 4.00 p.p.

\* i prodotti contrassegnati possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004.

# ALLERGENI – ALLERGENS

Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

Crostacei e derivati sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

Uova e derivati, tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme

Pesce e derivati, inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

Arachidi e derivati: creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

Soia e derivati: latte, tofu, spaghetti, etc.

Latte e derivati: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie.

Frutta a guscio e derivati: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

Sedano e derivati presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

Senape e derivati si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

Semi di sesamo e derivati: oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

Lupino e derivati presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

Molluschi e derivati: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola

Gluten: cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybrids and derivatives

Crustaceans and their derivatives, both marine and freshwater: shrimps, prawns, lobsters, crabs, hermit crabs and the like

Eggs and derivatives, all products composed with eggs, even in small part. Among the most common: mayonnaise, omelette, emulsifiers, egg pasta, biscuits and pies, ice cream and creams

Fish and derivatives, including by-products, that is, all food products consisting of fish, even if in small percentages

Peanuts and derivatives: creams and condiments in which there is even in small doses

Soy and derivatives: milk, tofu, spaghetti, etc.

Milk and dairy products: yogurt, biscuits and cakes, ice cream and various creams.

Nuts and derivatives: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans and Brazil and Queensland, pistachios

Celery and derivatives present in pieces but also in preparations for vegetable soups, sauces and concentrates

Mustard and derivatives can be found in sauces and condiments, especially mustard

Sesame seeds and derivatives: in addition to whole seeds used for bread, we can find traces in some types of flours

Sulphur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub> used as preservatives, we can find them in: canned fish products, pickled, pickled and pickled foods, jams, vinegar, in dried mushrooms and soft drinks and juices

Lupin and derivatives now present in many vegan foods, in the form of roasts, salamis, flours and the like that have as their basis this legume, rich in protein

Molluscs and derivatives: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolari, Garagolo, lumachino, mussel, murice, oyster, patella, sea truffle, tellina and clam