



* 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.

ANTIPASTI – STARTERS



Parmigiana Etnea



Melanzane in mollica croccante, sugo di pomodoro fresco, basilico, fonduta di melanzane, prosciutto di maialino nero dei Nebrodi e pinoli croccanti.



Fried eggplant with crispy bread, tomato sauce, basil, fondue of eggplant, black ham of the Nebrodi and crispy pine nuts.

16



Polpo dello Chef



Polpo* cotto in brodo di verdure e sakè, servito su letto di patate croccanti, mousse di ricotta agrumata e uova di pesce volante*.



Octopus* cooked in broth of vegetable and Sakè, crispy potatoes, lemon ricotta mousse and flying fish eggs*.

20



Ceviche di Ricciola* alla Siciliana

Tartare di Ricciola* Marinata in Olio EVO, Datterino Giallo, Ciliegino Rosso, Cipolla Rossa, Leche del Tigre.

Ricciola Tartare* Marinated in Olive Oil, Red and yellow Cherry tomatoes, Red Onion, Tiger's Leche.

18



Cozze alla catanese



Zuppa di cozze al vino etneo con pomodorini Ciliegino e datterino giallo, prezzemolo, aglio e crostini al profumo di tartufo siciliano.

Mussels Soup with Etna Wine with cherry tomato red and yellow, Parsley, garlic and crostini with truffle aroma.

20

7 

Insalata Mediterranea

12 

Insalata verde, Radicchio, Ciliegino, Datterino Giallo, Finocchio, Mango, Burrata, Avocado, con vinaigrette al cioccolato fondente o vinaigrette di mango.

Green salad, radish, tomato, cherry yellow tomato, fennel, mango, burrata, avocado, with dark chocolate vinaigrette or mango vinaigrette.

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

- 1  Risotto Coriandolo
- 14  Riso Arborio con ragù di pesce (calamari, pesce, polvere di gamberi e cicoria).
- 4  Arborio rice with fisch ragù (squid, fish, prawns, shrimp powder and chicory).
- 9 
- 2 

22

- 1  Linguine Posidonia
- 9  Linguine con astice*, scorza d'arancia, menta, Grand Marnier e panko aromatizzato al basilico.
- 2  Linguini with lobster*, orange peel, mint, Grand Marnier and panko at basil aroma.

30

- 1  Tagliatelle fresche alla vongole e polvere di gambero rosso
- 14  Tagliatelle fresche, vongole veraci, polvere di gambero rosso.
- 2  Fresh pasta with clams, shrimp powder.

23

- 1  Ravioli di Maialino Nero dei Nebrodi
- 3  Ravioli ripieni di maialino nero dei Nebrodi con fonduta di melanzane e formaggi, guanciale e mollica croccante.
- 7  Ravioli filled with Black Nebrodi Pork, Eggplants fondue and cheese, guanciale and crispy bread.

23



Cacio e Pepe Experience

Tagliolini cacio e pepe con crema di zucchine, basilico con tartare al gambero rosso e perlage di tartufo bianco siciliano.

Tagliolini Pasta Cacio and Pepe with zucchini cream, basil with red prawn tartare and truffle.

22



Spaghetti chitarra alla carbonara

Spaghetti chitarra freschi, uova e guanciale croccante.

Fresh pasta, eggs, crispy bacon.

20

SECONDI PIATTI – SECOND COURSES



Baccalà alla "Romano"

Baccalà confit con ganache di patate verdi, crumble di mandorle, peperoni e datterino giallo confit.



Codfish with green potatoes ganache, almond crumble, peppers and yellow cherry tomatoes.



24



Ricciola Concabella

Ricciola* flambé allo Chardonnay con coriandolo, pepe rosa e verdure di campo.



Yellowtail* with Chardonnay wine with coriander, pink pepper and field vegetable.

25



Gamberoni con crema parmantier verde

Gamberoni saltati, crema parmantier verde e crumble di mandorle.



Big prawn in the pan, green parmantier cream and almonds crumble.

25



Pescato del Giorno Alla Griglia

Grilled fish of the day

23

7 

Filetto di Manzo Gratinato alla Provola Affumicata

Filetto di manzo in scaglie con datterino, Peperone confit, funghi portobello saltati e scaglie di grana.

Beef fillet au gratin with smoked provola cheese with cherry tomato, confit pepper, portobello mushrooms in a pan and grana flake.

30

1 

Rib eye Argentina

Rib eye Argentina con crispy di patate dolci e glassa aromatizzata al tartufo.

7 

Argentina's Rib eye with sweet crispy potatoes and flavoured truffle glaze.

30

CONTORNI – SIDE FISH



Crema parmantier verde
Green parmantier cream
7



Patate Croccanti
Crispy potatoes
6



Linguine di Verdure Saltate
Vegetables linguine in a pan
6

Verdure di campo
Field vegetables
6



Funghi Portobello saltati con Scaglie di Grana
Portobello Mushrooms in the pan, parmesan flakes
8

Patatine fritte
Potato chips
7

Insalata Mista
Mixed salad
8

I DESSERT

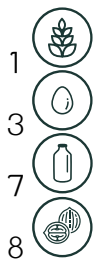


Tortino Tiepido Fondente

Tortino al cioccolato fondente con fonduta di caramello salato, mandorle croccanti e gelato al fiordilatte.

Chocolate small cake with salt caramel, almond and milk Ice Cream.

12



Tiramisù Contemporaneo

Tiramisù al Baileys, scaglie di cioccolato fondente e bianco, chicchi di caffè, cacao e mandorle caramellate.

Tiramisu with Baileys, dark and white chocolate, coffee, cocoa and caramelized almond.

12



Mille Foglie di Melanzane

Melanzane disidratata al Grand Marnier, Scorza di Arancia, Mousse Agrumata di Ricotta e emulsione di mandarino.

Eggplant dehydrated with Grand Marnier, Orange Peel, Citrus Mousse of Ricotta and Mandarin emulsion.

12



Sgroppino di Gin Siciliano agli Agrumi

Lemon Sgroppino with Sicilian Citrus Gin

10

Boccioli di frutta mista

Mixed cut fruit buds

8

Gelato della casa

Homemade icecream

8

Semifreddo al Tartufo

Truffle Semifreddo

12

ALLERGENI

1. Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2. Crostacei e derivati sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
3. 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
4. Pesce e derivati, inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
5. Arachidi e derivati: creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
6. Soia e derivati: latte, tofu, spaghetti, etc.
7. Latte e derivati: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie.
8. Frutta a guscio e derivati: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
9. Sedano e derivati presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
10. Senape e derivati si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11. Semi di sesamo e derivati: oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ 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
13. Lupino e derivati presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosi, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14. Molluschi e derivati: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola

ALLERGENS

1. Gluten: cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybrids and derivatives
2. Crustaceans and their derivatives, both marine and freshwater: shrimps, prawns, lobsters, crabs, hermit crabs and the like
3. 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
4. Fish and derivatives, including by-products, that is, all food products consisting of fish, even if in small percentages
5. Peanuts and derivatives: creams and condiments in which there is even in small doses
6. Soy and derivatives: milk, tofu, spaghetti, etc.
7. Milk and dairy products: yogurt, biscuits and cakes, ice cream and various creams.
8. Nuts and derivatives: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans and Brazil and Queensland, pistachios
9. Celery and derivatives present in pieces but also in preparations for vegetable soups, sauces and concentrates
10. Mustard and derivatives can be found in sauces and condiments, especially mustard
11. Sesame seeds and derivatives: in addition to whole seeds used for bread, we can find traces in some types of flours
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂ 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
13. 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
14. Molluscs and derivatives: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolari, Garagolo, lumachino, mussel, murice, oyster, patella, sea truffle, tellina and clam