



* 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



Caponata di pesce spada

Caponata palermitana con pesce spada croccante.

Palermo caponata with crispy swordfish.

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.

20



Tagliere di formaggi

Tagliere di formaggi del territorio, servito con marmellate e miele.

Local cheese platter with jams and honey.

19

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

- 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.

24

- 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

- 1  Casarecci alla Norma
- 7  Norma homemade pasta

18

SECONDI PIATTI – SECOND COURSES



Rib eye Argentina

Tagliata di Rib eye con patate al forno.

Argentina's Rib eye with crispy potatoes.

24



Petto di pollo

Petto di pollo alla griglia o panato con insalata verde.

Grilled chicken or bread-crumbed with green salad.

18



Pesce Spada

Pesce Spada ai ferri o panato con insalata mista.

Grilled swordfish or bread-crumbed with mixed salad.

22

CONTORNI – SIDE FISH

1 

3 

Patate Croccanti

Crispy potatoes

6

Verdure di campo saltate

Field vegetables

6

Insalata Mista

Mixed salad

8

7 

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

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

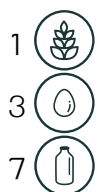


Tiramisù Contemporaneo

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



Cream Cheese alle fragole

Savoardi imbevuti nel limoncello, fragole, crema di fragole.
Savoardi soaked in limoncello, strawberries, strawberries cream.

12



Sgroppino di Gin Siciliano agli Agrumi

Lemon Sgroppino with Sicilian Citrus Gin

10

Boccioli di frutta mista

Mixed cut fruit buds

8

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