



* 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, mozzarella, fonduta di formaggio al basilico, mortadella ragusana, mollica di pistacchio.

Fried eggplant with crispy bread, tomato sauce, mozzarella, basil cheese fondue, Ragusa mortadella and crispy pistachio.

16



Caponata di pesce spada*

Caponata palermitana con pesce spada croccante e vinaigrette al cioccolato di Modica.

Palermo caponata with crispy swordfish and Modica chocolate vinaigrette.

16



Ceviche di Ricciola*

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



Pepata di pesce*

Pepata di gamberoni argentini e ricciola al vino etneo con pomodorini ciliegino e datterino giallo, prezzemolo, aglio e crostini al profumo di tartufo siciliano.

Peppered Argentine prawns and ricciola with Etna wine, cherry tomatoes red and yellow, presley, garlic with sicilian truffle aroma.

20



Tartare di Angus Argentino

Tartare di Angus Argentino marinata con aromi di erbe selvatiche e fonduta di ragusano, carciofi croccanti e perle di tartufo nero " Comanda del Re"

Argentine Angus tartare marinated with herb aromas and Ragusano fondue, crispy artichokes and sicilian black truffles "Comanda del Re".

20



Insalata Mediterranea

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 vianigrette.

20



Insalata Good & Wellness di Tonno Pinna Gialla*



Tataki di Tonno Pinna Gialla leggermente saltato al sesamo su letto di misticanza, avocado, edadame, wakame, barbabietola ed emulsione di ponzu.

Lightly sautéed yellowfin tuna Tataki on a bed of mixed salad, avocado, edadame, wakame,beetroot and ponzu emulsion

22

Zuppa del giorno

Soup of the day

14

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

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

23

- 1  Linguine all'Astice
- 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  Linguine alle vongole e polvere di gambero rosso
- 14  Linguine, vongole veraci, polvere di gambero rosso.
- 2  Linguine pasta with clams, shrimp powder.

24

- 1  Paccheri di maialino nero dei Nebrodi
- 9  Paccheri con ragù di maialino nero dei Nebrodi e guanciale croccante al Tartufo.
- 7  Paccheri pasta with Nebrodi black pork ragù and crispy breadcrumbs with truffle.

23



Cacio e Pepe Experience

Linguine cacio e pepe con crema di zucchine, basilico con tartare al gambero rosso e perle di tartufo nero siciliano.

Linguine Pasta Cacio and Pepe with zucchini cream, basil with red prawn tartare and sicilian black truffle.

25



Spaghetti alla carbonara

Spaghetti, uova e guanciale croccante.

Spaghetti pasta, eggs, crispy bacon.

23

Norma 2.0



Pappardelle con salsa di pomodoro, crema di melanzane e fonduta di ricotta salata e basilico.

Pappardelle pasta with tomato sauce, eggplant cream and salted ricotta and basil fondue.

22

SECONDI PIATTI – SECOND COURSES

1 

Baccalà alla "Messinese"

Baccalà con patate, capperi, olive verdi, sedano, cipolla, sugo di pomodoro.

4 

9 

Codfish with potatoes, capers, green olives, celery, onion, tomato sauce.

25

4 

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

7 

Gamberoni su crema parmantier agli spinaci*

Gamberoni su crema parmantier agli spinaci e crumble di mandorle.

2 

Big prawn on spinach parmantier cream and almond crumble.

25

1 

Polpo sabbiato con verdure saltate*

14 

Polpo panato in mollica aromatizzata al forno con contorno di verdure saltate.

Breaded octopus in flavored breadcrumbs baked in the oven with a side of sautéed vegetables.

25



Pescato del Giorno Alla Griglia

Grilled fish of the day

24



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



Rib eye Argentina

Rib eye Argentina con patate al gratin e glassa aromatizzata al tartufo.



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

30

Pluma di Maialino nero dei Nebrodi

Straccetti di pluma di maialino nero dei Nebrodi con contorno di patate dolci al forno, scorza di agrumi e cubetti di zenzero caramellato.

Strips of black Nebrodi pig pluma with a side of baked sweet potatoes, citrus peel and caramelized ginger cubes.

30

CONTORNI – SIDE DISHES



Crema parmentier agli spinaci

Crema di patate, formaggi e spinaci

Potato, cheese and spinach cream

8

Patate americane al forno al profumo di rosmarino

Baked american potatoes with a rosemary flavor

8



Gratin Dauphinois

Gratin di patate con crème fraiche al forno



Baked potatoes gratin with crème fraiche



8

Linguine di Verdure Saltate



Zucchine, carote, barbabietole, porro

Courgettes, carrots, beetroot and porro linguine in a pan

8

Verdure di campo saltate

Field vegetables

8



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 al cioccolato Fondente e Pistacchio



Tortino al cioccolato fondente, crema di pistacchio e gelato al fiordilatte.



Chocolate small cake with pistachio cream and milk Ice Cream.



10



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.



10



Tiramisù Classico



Classic Tiramisù

10



Tiramisù Classico Gluten Free

Classic Tiramisù Gluten Free

10



Crumble alla pera

Crumble di biscotto con pera, miele e gelato.

Cookie crumble with honey, pear and ice cream.

10

Crumble alla pera Gluten Free

Crumble di biscotto con pera, miele e gelato alla fragola Gluten Free.

Cookie crumble with honey, pear and strawberry ice cream
Gluten Free.

10



Millefoglie alla Banana

Sfoglia di riso con crema di banana e caramello salato aromatizzato alla cannella, e gelato di gianduia.

Rice puff pastry with banana cream and cinnamon flavored salted caramel and gianduia ice cream.

10



Gelato della casa Gluten Free

Homemade icecream Gluten Free

8



Due cioccolati

Semifreddo di cioccolato fondente e cioccolato bianco e vaniglia.

Semifreddo of dark chocolate and white chocolate and vanilla.

10



Meringata

Semifreddo meringato con scaglie di cioccolato bianco.

Semifreddo meringue with white chocolate flakes.

10

Boccioli di frutta mista

Mixed cut fruit buds

8

Sgroppino di Gin Siciliano agli Agrumi

Lemon Sgroppino with Sicilian Citrus Gin

10

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 arrostiti, 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