

il coriandolo

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, basil, fondue of eggplant, flakes of Jamòn Serrano and crispy pine nuts.

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

1 

7 

Insalata fresca

Pomodorini, valeriana, radicchio, iceberg, rucola, menta, carote, cetrioli, feta e vinaigrette di Mango.

Cherry tomatoes, valerian, radicchio, iceberg, rocket, mint, carrots, cucumbers, feta and Mango's vinaigrette.

15

7 

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 vinaigrette.

20

7 

Caprese di bufala

Pomodoro, mozzarella di bufala, Basilico, Olio Evo.

Tomato, Buffalo mozzarella, Basil, Extra virgin oil.

16

4 

11 

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, edamame, wakame, beetroot and ponzu emulsion.

22



Caesar Salad

Pollo arrostito, lattuga, scaglie di grana, crostini di pane, salsa Caesar.

Roast chicken, Lettuce, cheese flakes, croutons, Caesar sauce.

18

Zuppa del giorno

Soup of the day

14

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

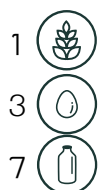


Linguine alle vongole e polvere di Gambero Rosso*

Linguine, vongole veraci, polvere di gambero rosso.

Linguine pasta with clams, shrimp powder.

24

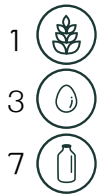


Ravioli di Maialino Nero dei Nebrodi

Ravioli di maialino nero dei Nebrodi con fonduta di funghi Portobello,
guanciale e mollica croccante al Tartufo.

Ravioli filled with Black Nebrodi Pork, Portobello mushrooms fondue,
guanciale and crispy breadcrumbs with truffle.

23



Spaghetti alla carbonara

Spaghetti, uova e guanciale croccante.

Spaghetti, eggs, crispy bacon.

23



Norma 2.0

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

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

22



Gnocchi ai quattro formaggi

Gnocchi di patate con provola ragusana, pepato, mozzarella, grana e basilico.

Potato gnocchi with Ragusa provola, peppery cheese, mozzarella, Parmesan and Basil.

22

Piatto del giorno

20

SECONDI PIATTI – SECOND COURSES

7 

4 

Ricciola Concabella

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

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

25

Pesce spada ai ferri

Pesce spada grigliato con contorno di insalata mista.

Grilled swordfish with a side of mixed salad.

22



Pescato del Giorno Alla Griglia

Grilled fish of the day

24



Calamari croccanti

Calamari fritti con maionese agrumata e miele.

Fried squid with citrus mayonnaise and honey

25

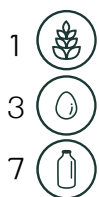


Rib eye Argentina

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

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

25



Burger di Angus Argentino

Burger di Angus, Olio evo, Lattuga, pomodoro, provola affumicata, patate fritte e salsa roastbeef

Angus burger, olive oil, lettuce, tomato, smoked provola, french fries and roastbeef sauce

18

CONTORNI – SIDE DISHES

7 

Crema parmentier agli spinaci

Crema di patate, formaggi e spinaci
Potatoes, cheese and spinach cream

8

1 

7 

Patate americane al forno al profumo di rosmarino

Baked american potatoes with a rosemary flavour.

8

1 

7 

Gratin Dauphinois

Gratin di patate con crème fraiche al forno.
Baked potatoes gratin with crème fraiche.

8

1 

Linguine di Verdure Saltate

Zucchine, carote, barbabietole, porro
Courgettes, carrots, beetroot and porro linguine in a pan

8

Verdure di Campo

Field vegetables

8

7 

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 GLUTEN FREE al fiordilatte.

Chocolate small cake with pistachio cream and milk ice cream.

10



Tiramisù Classico

Classic Tiramisù

10

7 

Tiramisù Classico Gluten Free

Classic Tiramisù Gluten Free

10

1 

3 

7 

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

7 

Gelato della casa Gluten Free

Homemade icecream Gluten Free

8

Boccioli di frutta mista

Mixed cut fruit buds

8

7 

Sgroppino di Gin Siciliano agli Agrumi

Lemon Sorbet with Sicilian Citrus Gin

10

* 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

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

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