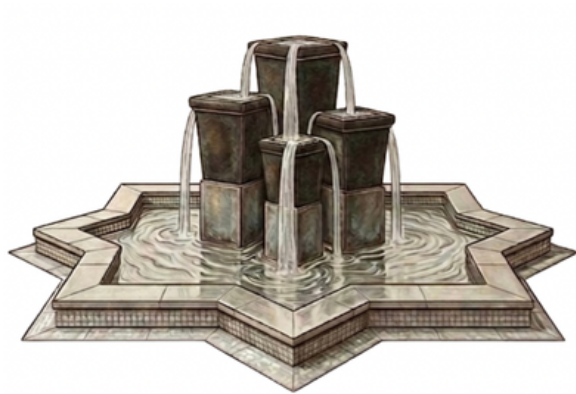


Menu

SUM



Legenda Allergeni / Allergen Key

- [1] Glutine (Gluten)
- [2] Crostacei (Crustaceans)
- [3] Uova (Eggs)
- [4] Pesce (Fish)
- [5] Arachidi (Peanuts)
- [6] Soia (Soy)
- [7] Latte e derivati (Milk/Dairy)
- [8] Frutta a guscio (Nuts)
- [9] Sedano (Celery)
- [10] Senape (Mustard)
- [11] Sesamo (Sesame)
- [12] Anidride solforosa/Solfiti (Sulphites)
- [13] Lupini (Lupins)
- [14] Molluschi (Molluscs)

*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

Gambero Rosso [2,7,8]

Gambero* Rosso di Mazara, biancomangiare alle mandorle,
caviale di limone, estratto di cetriolo.

Mazara del Vallo Red Prawn, almond "biancomangiare",
finger lime caviar, and cucumber extract.

38

Pomodoro [7]

Cuore di Bue, cipolla caramellata, ricotta infornata,
emulsione al basilico, timo.

"Cuore di Bue" tomato, caramelized onion, baked ricotta cheese,
basil emulsion, and thyme.

18

Calamaro [14]

Tagliatelle di calamaro*, frutti di bosco,
vinaigrette ai lamponi, zenzero candito.

Squid "tagliatelle", wild berries,
raspberry vinaigrette, and candied ginger

25

Manzo

Sushi roll di filetto.

Beef tenderloin sushi roll

22

PRIMI PIATTI

Raviolacci [1,7]

Ravioli di burrata con crema di melanzana affumicata,
in guazzetto di pomodoro arrosto ed emulsione al basilico.

Burrata Raviolo, with smoked eggplant in
roasted tomato guazzetto, and basil emulsion.

28

Gnocchi [1,14]

Gnocchi di patate viola, cozze, brunoise di verdure, timo.
Purple potato gnocchi, mussels, vegetable brunoise, and thyme.

23

Spaghettone [1,2,4]

Ricci* di mare, battuto di gambero*, limone candito.

Sea urchin, prawn tartare, and candied lemon.

32

Risotto [2,7,8]

Astice, pesto di mandorle, burro salato, perle di menta.

Lobster, almond pesto, salted butter, and mint pearls.

35

PIATTI PRINCIPALI

Pescato del giorno [4]

Con guazzetto d'uva, pistilli di zafferano, pomodorini confit.

Catch of the day with grape guazzetto, saffron pistils
and cherry tomato confit.

40

Branzino [4]

Con patata fumè, salsa di ricci*, porro fritto, timo

With smoked potato, sea urchin sauce, fried leek, and thyme

28

Astice [2]

Alla griglia, con maionese agli agrumi e
tagliatelle di verdure croccanti.

Grilled lobster with citrus-mayo
and crispy vegetable tagliatelle

48

Filetto di vitellina

Con mango, menta fresca e scorza di tartufo estivo

With mango and fresh mint and summer truffle peel

28

Maialino nero dei Nebrodi

Con pesca arrosto e cipolla rossa.

Nebrodi black pig with roasted peach and red onion.

25

DOLCI

Sfera di semifreddo al limone e coulis di frutti di bosco [3,7]
lemon semifreddo sphere with wild berry coulis
10

Bavarese al pistacchio e croccante Salato, con Meringa [1,3,7,8]
Pistachio Bavarois with Salted Crunch and Meringue
12

Cremoso al Cioccolato Fondente [3,7,8]
Dark Chocolate Creamy Dessert
10

Tiramisù Moderno [1,3,7,8]
Modern Tiramisù
10

Caffè 2
Acqua 4
Coperto 5

