

À LA CARTE

Antipasti Starter

Gran crudité di mare € 40,00
Seafood crudité

Marecaldo in Belvedere € 18,00
Warm seafood salad

Calamari ripieni su crema di zucchine alla menta € 18,00
Stuffed calamari with zucchini cream and mint

Tricolore di caprese, tataki di tonno al pistacchio e crudo di gambero rosso € 25,00
Tricolour Caprese, tuna tataki with pistachio and raw red shimp

Tartare di manzo alla francese con uovo Poché € 18,00
French beef tartare with Poché egg

Primi Piatti First Courses

Ravioli di branzino bicolori alla pescatora € 25,00
Cod ravioli "alla pescatora"

Tagliolini rosa con vongole, pomodorini freschi e bottarga di muggine € 22,00
Home-made pink tagliolini with clams, fresh tomatoes and bottarga

Gnocchetti con gambero rosso di Mazara Del Vallo e pesto di pistacchi di Bronte € 25,00
Home-made gnocchetti with Mazara del Vallo red schrimp and Bronte pistachio pesto

Risotto agli asparagi e ragù di Chianina € 20,00
Asparagus risotto with asparagus and chianina ragù

Secondi Piatti Main Courses

Grigliata mista di pesce € 35,00
Mixed grilled fish

Filetto di rombo in crosta di patate con composta di cipolle ramate di Montoro € 28,00
Potato- battered Turbot fillet with Montoro onion compote

Pescato del giorno in crosta di sale con salsa mediterranea e verdure grigliate <i>Catch of the day in salt crust with Mediterranean sauce and grilled vegetables</i>	€ 7,00 /h
Polpo rosticcato con gazpacho e purea di patate al basilico <i>Roasted octopus with gazpacho and yellow pepper</i>	€ 30,00
Filetto di manzo in orto di verdure <i>Beef Fillet with salted vegetables from our garden</i>	€ 32,00
Filetto di vitello con pesca e limone candito <i>Veal filet with peaches and candied lemon</i>	€ 30,00
Dessert	
Chantilly con frutti di bosco freschi e sablé alla nocciola <i>Chantilly with fresh mixed berries and hazelnut sablé</i>	€ 16,00
Semifreddo al pistacchio con cuore di granatina ai frutti di bosco <i>Pistachio Semifreddo with mixed berries grenadine heart</i>	€ 16,00
Iced tiramisù con gelatina al caffè, namelaka al mascarpone e croccantino alle nocciole	€ 16,00
Rocher in triplice consistenza di cioccolato <i>Triple chocolate "Rocher"</i>	€ 16,00

Per allergie o intolleranze specifiche si prega di rivolgersi al personale. alcuni piatti o bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n.1169/2011. per qualsiasi informazione è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio // I piatti o gli ingredienti indicati nel menu sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.

For allergies or specific intolerances, please contact the staff. Certain dishes or beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation n.1169/2011. For further information, please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request // The dishes or ingredients shown on the menu are frozen or frozen at the origin by the manufacturer or are subjected to on-site abatement at a negative temperature to guarantee their quality and safety, as described in the procedures of the Haccp Plan pursuant to EC Regulation 852/04.