

antipasti

ANTIPASTI – STARTERS

Ostriche *Fine de Claires* (Marennes-Oléron / FR)

Fine de Claires raw oysters from France

14 €

Crudités di Gamberone Rosso e Scampi di Mazara

Raw bar - red king prawn and scampi from Mazara Sicily

20 €

Gamberone con lardo di colonnata in pasta kataifi con maionese aromatizzata

Prawns with "lardo di colonnata" in shredded fillo dough with aromatic mayonnaise

14 €

Sauté di Cozze all'arancia e basilico

Sauteed mussels with essence of orange and basil

12 €

Baccalà mantecato su panella di ceci palermitana

Creamed salt cod served on a chickpea pancake

10 €

Gran Mix di Antipasti cotti e crudi (consigliato per 2 persone)

Selected mix of starters (for 2)

45 €

Primi

PRIMI – FIRST COURSES

Cous Cous di pesce alla trapanese

Trapanese fish cous cous

18 €

Potage di Carote con filetto di spigola e caviale nero

Carrot kale soup with filet of bass

12 €

Tonnarello cacio pepe e polpo

Tonnarello with pecorino cheese, black pepper and octopus

14 €

Spaghetto quadrato vongole, cime di rapa e pepe rosa

Spaghetti with clams, broccoli rabe and red pepper

14 €

Ravioli di pesce spada con sedano rapa e capperi

Fresh made swordfish ravioli with celeriac and capers

18 €

secondi

SECONDI – SECOND COURSES

Polpo grigliato su crema di zucca ed amaretti

Grilled octopus with squash and amaretto purée

16 €

Baccalà al guazzetto su base di polenta bianca veneziana

Baccala with in a light tomato sauce on a bed of polenta

16 €

Cacciucco alla Livornese con crostoni di pane aromatizzato

Livornese fish stew with seasoned croutons

18 €

Frittura di gamberi e calamari

Fried calamari and prawns

16 €

Filetto del pescato del giorno

(alla griglia / in sauté di pachino e zenzero / al cartoccio)

Catch of the day (filet) grilled, sautéed or baked in parchment

with pachino tomatoes and ginger

8 € / hg*

contorni

CONTORNI / SIDE DISHES

Insalata di finocchio, arancia ed olive nere – *Fennel salad with oranges and black olives* **6 €**

Cuori di carciofi saltati in padella – *Sauteed artichokes* **6 €**

Zucchine e melanzane grigliate – *Grilled vegetables* **5 €**

Verdura in foglia (all'agro / ripassata) – *Greens of the day sautéed in garlic and*

hot pepper or served with olive oil and lemon **5 €**

Patate al forno – *Roasted potatoes* **4 €**

dessert

DOLCI – DESSERTS

Parfait di mandorle al fondente di Modica

Almond parfait with Modica chocolate

7 €

Tiramisù al pistacchio con brownie al cacao e caffè

Pistacchio tiramisù with cocoa coffee brownie

6 €

Cannolo siciliano con ricotta aromatizzata al limone

Cannolo with lemon infused ricotta

6 €

Tortino con cuore caldo al cioccolato fondente con coulis ai lamponi

Molten dark chocolate cake with raspberry coulis

6 €

Tagliata di frutta fresca di stagione

Fresh seasonal fruit

4 €

da bere

Acqua microfiltrata piccola <i>Small bottle of water</i>	2 €	Passito	4 €
Acqua microfiltrata grande <i>Large bottle of water</i>	3 €	Amaro	4 €
Bevanda analcolica <i>Soft drinks</i>	3 €	Grappa	da/from 4 €
Caffè espresso <i>Coffee</i>	2 €	Whiskey	da/from 5 €
Decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	2 €	Rum	da/from 5 €
Orzo / Ginseng <i>Barley / Ginseng coffee</i>	3 €	Altri super alcolici	da/from 5 €
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3 €	Cocktails	da/from 5 €