

Menu Sguardo e Prospettiva

Orto° | Paté di ceci con ortaggi, erbe e spezie (9, 11)
Chickpeas pate with vegetables, herbs and spices
(9, 11)

Ravioli di pasta acida con ricotta, melanzane e pomodoro°
Ricotta cheese ravioli, eggplant and tomato
(1, 7, 8)

Trucioli di Pasta° | Trucioli con fonduta di formaggio, limone, capperi e caffè
Trucioli pasta with cheese fondue, lemon, capers and coffee
(1, 7)

Pane e Cipolla° | Cipolla in agrodolce, formaggio Fiore Sicano, rapa rossa e pane speziato
Sweet-and-sour Onion, Fiore Sicano cheese, beetroot and spiced bread crumble
(1, 7, 8)

Baco da Seta° | Cannolo semifreddo, zucchero filato, pistacchio e gelato al Vecchio Samperi
Cannolo, candy floss, pistachio and Vecchio Samperi ice cream
(1, 3, 7, 8)

€ 130

€ 200 con degustazione vini | *wine pairing*

Il menu viene servito per l'intero tavolo
The menu is served for the entire table

Menu Coltivare, Navigare

Orto° | Paté di ceci con ortaggi, erbe e spezie
Chickpeas pate with vegetables, aromatic herbs and spices
(9, 11)

Arancino Corallino° | Arancino di riso con gamberi, cozze e mozzarella
Shrimps, mussels and mozzarella Arancino
(1, 2, 3, 7, 14)

Spremuta di Sicilia° | Pasta di grano duro con acciuga,
bottarga di tonno e finocchietto selvatico
Pasta with anchovies, tuna bottarga and wild fennel
(1, 4, 7, 8,)

Involtini di pesce con ortaggi all'acqua pazza°
Fish rolls with vegetables
(4, 14)

Lattuga alla Griglia con ostrica, guanciale e noci°
Grilled lettuce with oyster, pork cheek and walnuts
(7, 8, 14)

Zuccotto di ricotta, more di gelsi e pistacchio°
Ricotta, mulberries and pistachio Zuccotto
(1, 3, 7, 8)

€ 150

€ 230 con degustazione vini | *wine pairing*

Il menu viene servito per l'intero tavolo
The menu is served for the entire table

Menu Punti, Appunti

Fish&Fruit° | Anguria e Ricci di Mare
Watermelon and Sea Aurchin
(2, 3, 4)

Orto° | Paté di ceci con ortaggi, erbe e spezie
Chickpeas pate with vegetables, aromatic herbs and spices
(9, 11)

Frescura d'Estate° | Battuta di Manzo con pesto di avocado, pera, cetrioli e curry
Beef tartare with avocado, pear, cucumbers and curry
(7, 9, 10)

Brezza Marina° | Spaghettoni con crostacei, frutti di mare e alghe
Spaghetti with shellfish, seafood and seaweeds
(1, 2, 7, 14)

Nodi Marini° | Pasta con sugo di scampi e tenerumi
Pasta with scampi and "tenerumi"
(1, 2, 4)

Tonno alla brace con melanzana e menta°
Grilled Tuna with eggplant and mint
(4)

Codone di Manzo scottato con more di gelso e peperone°
Lightly cooked Beef with mulberry and pepper
(7)

Pane e Cipolla° | Cipolla in agrodolce, formaggio Fiore Sicano, rapa rossa e pane speziato
Sweet-and-sour Onion, Fiore Sicano cheese, beetroot and spiced bread crumble
(1, 7, 8)

Humus° | Cioccolato e Zuppa Inglese
Chocolate and Trifle
(1, 3, 7, 8)

€ 170

€ 270 con degustazione vini | *wine pairing*

Il menu viene servito per l'intero tavolo
The menu is served for the entire table

Antipasti | Starters

Orto° | Paté di ceci con ortaggi, erbe e spezie

Chickpeas pate with vegetables, aromatic herbs and spices

(9, 11)

€ 35

Arancino Corallino° | Arancino di riso con gamberi, cozze e mozzarella

Shrimps, mussels and mozzarella Arancino

(1, 2, 3, 7, 14)

€ 40

La Triglia Fritta° | Triglia fritta con tenerumi, zucchina, albicocca e yogurt

Fried red mullet with "tenerumi", courgette, apricot and yogurt

(1, 3, 4, 7)

€ 40

Frescura d'Estate° | Battuta di Manzo con pesto di avocado, pera, cetrioli e curry

Beef tartare with avocado, pear, cucumbers and curry

(7, 9, 10)

€ 40

Pasta

Nodi Marini° | Pasta con sugo di scampi e tenerumi
Pasta with scampi and "tenerumi"

(1, 2, 4)

€ 40

Spremuta di Sicilia° | Pasta di grano duro con acciuga,
bottarga di tonno e finocchietto selvatico
Pasta with anchovies, tuna bottarga and wild fennel

(1, 4, 7, 8,)

€ 40

Brezza Marina° | Spaghettoni con crostacei, frutti di mare e alghe
Spaghetti with shellfish, seafood and seaweeds

(1, 2, 4, 7, 14)

€ 40

Trucioli di Pasta° | Trucioli con fonduta di formaggio, limone,
capperi e caffè

Trucioli pasta with cheese fondue, lemon, capers and coffee

(1, 7)

€ 35

Ravioli di pasta acida con ricotta, melanzane e pomodoro°
Ricotta cheese ravioli, eggplant and tomato

(1, 7, 8)

€ 35

Secondi | Main Courses

Lattuga alla Griglia con ostrica, guanciale e noci°

Grilled lettuce with oyster, pork cheek and walnuts

(7, 8, 14)

€ 40

Pane e Cipolla° | Cipolla in agrodolce, formaggio Fiore Sicano, rapa rossa e pane speziato

Sweet-and-sour Onion, Fiore Sicano cheese, beetroot and spiced bread crumble

(1, 7, 8)

€ 40

Tonno alla brace con melanzana e menta°

Grilled Tuna with eggplant and mint

(4)

€ 45

Involtini di pesce con ortaggi all'acqua pazza°

Fish rolls with vegetables

(4, 14)

€ 45

Pollo&Patate | Coscia di pollo al rosmarino, pinoli e patate

Rosemary chicken thigh, pine nuts and potatoes

(8, 10)

€ 45

Codone di Manzo scottato con more di gelso e peperone°

Lightly cooked Beef with mulberry and pepper

(7)

€ 45

Dessert

Zuccotto di ricotta, more di gelsi e pistacchio°

Ricotta, mulberries and pistachio Zuccotto

(1, 3, 7, 8)

€ 20

Humus° | Cioccolato e Zuppa Inglese

Chocolate and Trifle

(1, 3, 7, 8)

€ 20

Baco da Seta° | Cannolo semifreddo, zucchero filato, pistacchio e gelato al Vecchio Samperi

Cannolo, candy floss, pistachio and Vecchio Samperi ice cream

(1, 3, 7, 8)

€ 20

La Melanzana° | Semifreddo di melanzana e achillea, erbe e cioccolato

Eggplant and yarrow ice cream, aromatic herbs and chocolate

(1, 3, 7)

€ 20

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
We inform our dear customers that food and beverage prepared and administered here may contain ingredients or adjuvants considered allergenic.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.
The list of allergenic ingredients used in this restaurant and which are present in Annex II of the EU Reg. No: 1169/2011.

1. Cereali - *Cereals*
2. Crostacei - *Crustaceans*
3. Uova - *Egg*
4. Pesce - *Fish*
5. Arachidi - *Peanuts*
6. Soia - *Soy*
7. Latte - *Milk*
8. Frutta a guscio - *Fruit in shell*
9. Sedano - *Celery*
10. Senape - *Mustard*
11. Semi di sesamo - *Sesame seeds*
12. Anidride solforosa e solfiti - *Sulphur dioxide and sulphites*
13. Lupini - *Lupine*
14. Molluschi - *Molluscs*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.
The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can also consult the relevant documentation that will be given on request

° Il piatto contiene ingredienti che hanno subito un processo di abbattimento

° Foods that have undergone a process of abatement