

Menu

Gli Antipasti - Appetizers

Alici fritte (1-4)
Deep fried Anchovies
9.50 €

Panelle Fritte
Chickpea flour deep fried "Panelle" - typical Sicilian food
8.50 €

Arancinette di Mare servite con maionese menta e lime (1-3-4-7)
Little Deep fried Rice Croquettes stuffed with Seafood Served with mint and lime mayonnaise
11.00 €

Tartarina di Tonno o Ombrina o Salmone (4)
Tuna or Croaker or Salmon Tartare
14.50 €

Tris di Tartare (Tonno Rosso, Ombrina, Salmone) (4)
Three little Tartare of Red tuna, Croaker and Salmon
18.00 €

Tartare di Gamberi su Letto di Frutta Cubettata (4-2)
Shrimp Tartare on a Fruit cube Bed
17.00 €

Soutè di Cozze (4-12)
Soutè of Mussels
11.00 €

Ostriche (quando disponibili) (14)
Oysters (when available)
4.50 € cad.

Polpettine di Pesce servite con maionese menta e lime (1-3-4-7-12)
Fish Balls Served with mint and lime mayonnaise
10.00 €

Tartarina di Manzo
Beef Tartare
14.50 €

Chicche di pollo croccanti (1-3)
Deep Fried Chicken bites
9.50 €

Bufala, pomodorini e alici (4-7)
Buffalo Mozzarella with Tomatoes and Anchovies
9.50 €

Caponatina di Mele (8-9-12)
Typical Sicilian food made by Deep fried Apples with Onion, Pine Nuts and Vinegar
7.50 €

Polpettine di Lenticchie servite con salsa piccante a parte (1-3-7)
Lentil Balls with hot sauce served separately
9.00 €

Verdurine Pastellate (1-3)
Deep Fried Vegetables
8.50 €

Menu

I Primi Piatti - The Starters

Abbraccio di Mare: (1-2-3-7-8)

Tonnarelli con Pesto di Pistacchio e Gamberi

Sea Hug: Tonnarelli Pasta with Pistachio Nut and Shrimps

19.00 €

Tagliolini al nero di Sicilia:

Tagliolini al Nero di Seppia, Polpo, Acciughe, Olive Taggiasche, Pesto di Pistacchio, Pachino e Granella di Mandorle (1-3-7-8-12-14)

Tagliolini with Cuttlefish Ink, Octopus, Anchovy, Taggiasca Olives, Pistachio Pesto, Cherry Tomato, Almond Grains

22.00 €

Cous Cous di Pesce alla Siciliana

Cous Cous con Brodo di Pesce, Crostacei, Pesce, Polpo e Molluschi, Aromi e Spezie (1-2-4-14)

Cous Cous with Fish Broth, Shellfish, Fish, Octopus and Crustaceans, Herbs and Spices

25.00 €

Tagliolini Lupini e Lime (1-3-12-14)

Tagliolini Pasta with Clams and Lime

15.00 €

Lasagnetta del Pescatore (1-3-4)

Fish Lasagna

15.00 €

Tonnarelli alla Gricia sfumati al Cognac con Asparagi e Crema d'Uovo (1-3-7-12)

"Gricia" Tonnarelli Pasta blended with Cognac and Egg Cream

15.00 €

Paccheri con Brasato di Cinghiale ai Caprai

Vino Rosso Caprai, Verdure, Cannella e Aromi (1-7-9-12)

Paccheri with Braised wild Boar with Caprai - Caprai red wine, Vegetables, Cinnamon and Herbs

16.00 €

Lasagna al Ragù (1-3-7-9-12)

Ragù Lasagna

14.00 €

Trofie alla Crudaia

con pesto di Basilico, Pomodori secchi, Pistacchio, Mandorle e Frutta secca, Olio Extravergine d'Oliva (1-7-8)

Trofie Pasta with Basil Pesto, Dried Tomatoes, Pistachio, Almonds and Dried Fruit, Extra Virgin Olive Oil

14.00 €

Couscous con Verdure (1) o Riso Rosso con Verdure

Vegetables Couscous or Special rice

13.00 €

Zuccotto di riso con Zucca, Cuore di Formaggio Filante e Pesto di Pistacchio (7-8)

Zuccotto Pumpkin Risotto with Cheese heart and Pistachio Pesto

14.00 €

Lasagna alle Verdure (1-7-3)

Vegetarian Lasagna

14.00 €

Zuppa del Giorno (variabile, chiedere al personale)

Soup of the Day (if available)

13.00 €

Su richiesta, alcuni dei primi piatti possono essere preparati con pasta senza glutine. Tuttavia non è esclusa la contaminazione da glutine

Menu

I Secondi Piatti - The Main Courses

Crudi di Mare (2-4-14)

Slices of Raw Fish

24.00 €

Involtino di Spada servito con scarola "Bella Napoli" (1-4-8)

Roll of Swordfish served with "Bella Napoli" Endive with Olives, Capers, Pine Nuts and Anchovies

19.50 €

Filetto di Pescato alla Ligure con Pinoli, Olive Taggiasche, Capperi e Pachino (4-8)

Fish Fillet at "Ligure" Style: with Pine Nuts, Taggiasca Olive and Cherry Tomatoes

24.00 €

Trancio di Pescato ai Ferri (4)

Grilled Slice of Fish

8.00 € (l'etto)

Pescato del Giorno in Crosta di Sale (su ordinazione) (3-4)

Fish of the day cooked in salt crust - on order

8.00 € (l'etto)

Ardesia di Polpo alla Piastra servita con Caponatina di mele (8-9-12-14)

Grilled Octopus on the Slate Plate served with Typical Sicilian food made by Deep fried Apples with Onion, Pine Nuts and Vinegar

19.00 €

Entrecote di Manzo

Beef Entrecote

19.00 €

Saccotto di Pollo servito con Purè di Patate

Sovracoscia di Pollo farcita con Asparagi e Prosciutto (7-9-12)

Tender Chicken Thigh stuffed with Asparagus and Ham in Asparagus Sauce with mashed potatoes

17.00 €

Coccole di Tacchino in Salsa d'agrumi (9)

Turkey Bites seasoned with citrus Fruit Sauce

17.00 €

Costolette d'Agnello Croccanti Panate al Pistacchio con Chips (1-3-8)

Pistachio Breaded Lamb Ribs with Deep Fried Potato Chips

17.00 €

Brasato di Cinghiale con Purè di Patate (7-9-12)

Braised Boar Meat with Mashed Potatoes

18.50 €

Parmigiana di Melanzane (7)

Eggplant Parmigiana

13.00 €

Menu

I Taglieri - Platters

<i>Tagliere selezione Salumi e Formaggi (7)</i>
<i>Platter of a Selection of Italian Cheeses and Charcuterie</i>
14.00 €
<i>Tagliere di Prosciutto a lama di coltello</i>
<i>Hand cut Ham Slices Platters</i>
10.00 €
<i>Tagliere di Salumi</i>
<i>Charcuterie Platter</i>
14.00 €
<i>Tagliere di Formaggi (7)</i>
<i>Cheeses Platter</i>
10.00 €

Le Insalate - Salads

<i>Insalata di Arance e Finocchio</i>
<i>Oranges and Fennel Salad</i>
7.00 €
<i>Insalata Grande</i>
large mixed salad
9.00 €
<i>Insalata Tricolore</i>
<i>Insalata verde, Bufala e Pomodorini (7)</i>
<i>Mixed Salad with Buffalo Mozzarella and Cherry Tomatoes</i>
11.00 €

I Contorni - Side Dishes

<i>Verdure Ripassate con Aglio in Camicia e Peperoncino</i>
<i>Stir Fried Vegetables</i>
7.00 €
<i>Scarola Bella Napoli: Olive, Capperi, Pinoli, e Acciughe (4-8)</i>
<i>"Bella Napoli" Endive with Olives, Capers, Pine Nuts and Anchovies</i>
7.50 €
<i>Purè di Patate</i>
<i>mashed potatoes</i>
7.00€
<i>Patate Chips</i>
<i>Deep Fried Potato Chips</i>
6.50 €
<i>Insalata Mista di Contorno</i>
<i>Mixed Salad</i>
6.00 €

Menu

Dessert

Fior Di Cannolo (1-3-7-8)

Sicilian Cannolo

9.00 €

Semifreddo di crema Chantilly con Granella di Pistacchio e Caramello (3-7-8)

Chantilly Ice Cream Cake With Caramel and Pistachio

8.00€

Semifreddo di crema Chantilly al caffè (3-7)

Chantilly Ice Cream Cake With coffee

8.00 €

"Tenerina" al cioccolato Gluten Free (3-7)

"Tenerina" Chocolate gluten free Chef's cake

8.00 €

Torta dello Chef del Giorno (variabile, chiedere al personale)

Chef's Cake

8.00 €

Crostata dello Chef (1-3-7)

Chef's tart

7.50 €

Gelato (Ice Cream)

6.00 €

Macedonia Frutta/Frutta al piatto

Fruit on Plate

6.00 €

Varie

Cestino di Pane Lievitazione Naturale (1)

Naturally Leavened Bread Basket

2.00 €

Ciotolina di Pan Bruscato Lievitazione Naturale con olio di Frantoio (1)

Bread Croutons with Handcrafted Olive Oil

2.50 €

Crackers senza glutine

gluten-free crackers

2.50€

Acqua Frizzante/Naturale 0.5 l

Sparkling/Still Water

2.00 €

Servizio (Table Service)

2.00 €

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI. LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON E' QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

I prodotti ittici sono sottoposti a processo di sanificazione (abbattimento) ove previsto secondo norme di legge. Alcuni prodotti all'interno del menu, a seconda della stagionalità e reperibilità potrebbero essere occasionalmente congelati