

## ANTIPASTI HORS D'OEUVRES

Insalata di mare tiepida ed olio Evo (2, 4, 14) 35,00  
*Warm seafood salad with extra virgin olive oil*

Tartare di tonno rosso profumato all'arancia (4) 33,00  
*Red tuna fish tartare flavoured with orange*

Insalata di astice alla mediterranea (2, 6, 9) 36,00  
*Lobster salad mediterranean style*

✓ Burrata di bufala ragusana con bruschetta di pomodoro al basilico (1, 7) 27,00  
*Local buffalo burrata with tomato and basil bruschetta*

✓ Insalata di crescione, ravanelli, mango, mandorle a scaglie (8) 20,00  
*Watercress, radishes, mango and almond flakes salad*

Carpaccio di angus beef, misticanza selvatica e perle di aceto di vino Pedro Ximénez (1, 12) 32,00  
*Aberdeen angus beef carpaccio, wild mixed salad and Pedro Ximénez wine vinegar*

🌿 Fiore di zucca ripieno di tofu affumicato in tempura di riso (6) 23,00  
*Fried squash blossom, stuffed with smoked tofu in tempura rice*

## ZUPPE, PASTA E RISOTTO SOUP, PASTA AND RICE

✓ Zuppa di verdure bio del nostro orto con olio Evo (9) 24,00  
*Organic vegetable soup with extra virgin olive oil*

Paccheri di Gragnano ai frutti di mare aromatizzati con limone e timo (1, 2, 4, 7, 9, 14) 34,00  
*Large tubular pasta from Gragnano with lime and thyme flavored seafood*

Spaghetti di antico grano siciliano con alici, capperi e ciliegino (1, 4) 28,00  
*Ancient Sicilian wheat spaghetti with anchovies, capers and cherry tomatoes*

✓ Piccoli gnocchi di melanzane al pomodoro e origano fresco (1, 3) 26,00  
*Eggplant gnocchi with tomato and fresh oregano sauce*

Risotto "Riserva Ecori" con astice, fiore di zucca e finocchietto (2, 7, 9) 36,00  
*Carnaroli rice with lobster, zucchini flowers and wild fennel*

Prezzi in Euro, servizio ed IVA compresi  
Prices in Euro, service and VAT included

**Informazioni sulle Allergie Alimentari:** alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

**Food Allergy Information:** Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.



## PIATTI PRINCIPALI

### MAIN COURSES

Pesce e crostacei di giornata alla griglia, al vapore, in umido, in crosta di sale, al cartoccio e altro ancora... (2, 4) 44,00

*Fish and shellfish of the day grilled, steamed, stewed, baked in salt and more...*

Frittura di molluschi e crostacei con verdure croccanti (1, 2, 6, 10, 12, 14) 37,00

*Deep fried shrimps, calamari, scampi, king prawns and vegetables*

Zuppa di pesce alla mediterranea

con cozze, vongole, scampi, gamberetti e cernia (2, 4, 8, 14) 42,00

*Mediterranean style fish soup*

Vitello al pepe, melanzana affumicata e radicchio brasato (1, 7, 9, 12) 38,00

*Seared veal fillet with smoked eggplant and braised red chicory*

Costolette di agnello scottadito con pesto alla mentuccia (7) 35,00

*Grilled lamb chops with mint sauce*

Tagliata di manzo Wagyu "Kobe style" servito con salsa Teriyaki (4, 6, 12) 68,00

*Grilled Wagyu beef served with Teriyaki sauce and sauté vegetables*

## FORMAGGI E DOLCI

### CHEESE AND DESSERT

Selezione di tre o sei pregiati formaggi italiani (7) 20,00/26,00

*Selection of rare italian cheeses (3 or 6 cut)*

Crème brûlée... (3, 7) 14,00

*Original Crème brûlée*

Panna cotta al miso di soia con gelatina di mandarino e cremoso al pistacchio (1, 3, 6, 7, 8) 14,00

*Cooked creamy pudding with "soy miso" tangerine jelly and pistachio mousse*

Tiramisù (1, 3, 7, 8) 15,00

*Sponge cake with coffee and Mascarpone cheese*

Il segreto del cannolo (1, 3, 7, 8, 12) 16,00

*Double version of typical Sicilian cannolo*

Gelati o sorbetti artigianali (7, 8) 12,00

*Homemade ice-creams and sorbets*

Composizione di frutta di stagione 16,00

*Assortment of seasonal fruit*



Proposte Vegetariane / Suitable for Vegetarians



Prodotti dietetici senza glutine / Gluten-free products



La maggior parte degli Ingredienti sono prodotti da colture biologiche / Most of the ingredients come from organic crops

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. To preserve freshness fish that is to be eaten in a raw or semi-raw state has been prepared in accordance with the EC requirements for cleaning and preparing prior to consumption, regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, Letter D, point 3.

