

Menu Degustazione otto

Tasting Menu

BON APPÉTIT

TONNO ROSSO

Finocchio, olive, cipolla di Tropea, arancia (1, 3, 4, 6)

Red Tuna, fennel, olive, Tropea's onion, orange

BACCALÀ SFOGLIATO (1, 4, 6, 7)

Pomodoro, olive, capperi, patate

Salted codfish, tomato, olives, capers, potatoes

TORTELLI

Basilico, pecorino, gambero rosso di Mazzara (1, 2, 3, 7, 9)

Tortelli, basil, pecorino, Mazzara red prawn

otto DI MARE

crudo e cotto (2, 4, 8, 9, 14)

Fish and shellfish raw and cooked

ENTRE TEMPS

MAIALINO

Mandorla di Avola, misticanza (7, 8, 9)

Suckling pig, Avola almond, wild mesclun

RICOTTA

Mela cola, cioccolato bianco, arancia (7, 8, 9)

Ricotta, cola apple, white chocolate, orange

MENU DEGUSTAZIONE

Tasting menu

120,00

ABBINAMENTO VINI 6 CALICI

6 glass wine pairing

80,00

ABBINAMENTO VINI 4 CALICI

4 glass wine pairing

50,00

Il menu degustazione dovrà essere servito per tutto il tavolo

This menu is designed for the enjoyment of all guests at the table



Antipasti

CAPESANTE	40,00
Ceci, mela verde, bottarga di tonno (4, 9, 14)	
<i>Scallops, chickpeas, green apple, tuna bottarga</i>	
TONNO ROSSO	35,00
Finocchio, olive, cipolla di Tropea, arancia (1, 3, 4, 6)	
<i>Red Tuna, fennel, olive, Tropea's onion, orange</i>	
SCAMPI	40,00
Pomodoro verde, burrata, cocco al fumo (1, 2, 7, 9)	
<i>Scampi, green tomato, burrata, smoked coconut</i>	
WAGYU BEEF	45,00
Soia, uova, capperi, tartufo nero siciliano (3, 4, 6, 8, 9, 10, 12)	
<i>Wagyu beef, eggs, soy sauce, capers, Sicilian black truffle</i>	

Primi Piatti

TUBETTINI DI PASTA	30,00
Verdure dell'orto, Ragusano, lamponi (1, 7, 9)	
<i>Tubettini pasta, vegetables, Ragusano, raspberry</i>	
SPAGHETTI	35,00
Ostriche Belon, prezzemolo, briciole di mare (1, 9, 14)	
<i>Spaghetti, Belon oysters, parsley, seafood crumbs</i>	
TORTELLI	40,00
Basilico, Pecorino, gambero rosso di Mazara (1, 2, 3, 7, 9)	
<i>Tortelli, basil, Pecorino, Mazara red prawn</i>	
RISOTTO “ACQUERELLO”	45,00
Frutti di mare, curcuma, nero di seppia (2, 7, 9, 14)	
<i>Carnaroli rice, seafood, turmeric, cuttlefish ink</i>	

Secondi Piatti di Pesce

ASTICE BLU	50,00
Melanzana, corallo (1, 2, 9)	
<i>Blue Lobster, eggplant, coral</i>	
TONNO	40,00
Quinoa, zucchine, arancia (4, 7, 12)	
<i>Tuna fish, quinoa, zucchini, orange</i>	
DENTICE	40,00
Olive, capperi, pomodoro, basilico (4, 7, 9, 14)	
<i>Sea bream, olives, capers, tomato, basil</i>	
OTTO DI MARE	50,00
crudo e cotto (2, 4, 8, 9, 14)	
<i>Fish and shellfish raw and cooked</i>	

Secondi Piatti di Carne

MAIALINO	40,00
Mandorla di Avola, misticanza selvatica (7, 8, 9)	
<i>Suckling pig, Avola almonds, wild mixed leaf</i>	
AGNELLO	40,00
Rafano, pompelmo rosa, bietola (6, 7, 9)	
<i>Lamb, horseradish, pink grapefruit, swiss chard</i>	
FARAONA	40,00
Foie gras, “Cosaruciauru”, spinaci (7, 9)	
<i>Guinea fowl, Sicilian beans, spinach</i>	
ANATRA	40,00
Miele, carote, indivia (6, 9)	
<i>Duck, honey, carrots, endive</i>	

Dessert

CAFFÈ 25,00

Biscotto, Marsala,
mascarpone (1, 3, 7, 8, 12)

*Coffee, Biscuit, Marsala wine,
mascarpone cheese*

RICOTTA 25,00

Mele cola, cioccolato bianco,
arancia (7, 8)

*Ricotta, cola apple, white chocolate,
orange*

YOGURT 25,00

Mela verde, sedano,
lampone (7, 8, 9)

*Yoghurt, green apple, celery,
raspberry*

POMPELMO 25,00

Sale rosa, avocado, cocco (3, 7, 8)

*Grapefruit, pink rock salt, avocado,
coconut*

FORMAGGI AFFINATI 30,00

Fine cheeses, dry fruits, chutney (7, 8)

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 can not guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.