



ANTIPASTI STARTERS

**Varietà di crudi


Ostriche, fasolari, gamberi, scampi e cannolicchi (4, 12, 14) 90,00  
Raw selection - oysters, cockles, king prawns, langoustines and razor clams

Insalata di quinoa con carciofi, barbabietola e verdure croccanti (12) 25,00  
Quinoa salad with artichokes, beetroot and crunchy vegetables

Insalata di molluschi e crostacei tiepidi
con salicornia al limone su polpo pressato (2, 4, 12, 14) 30,00 
Lukewarm seafood salad with crustaceans, octopus "Carpaccio", prawns, squid, samphire lemon juice and olive oil

Insalata di dodici germogli con salmone scottato,
semi di zucca, di girasole e di lino in salsa di soia (1, 4, 5, 6, 8) 33,00
Salad of 12 baby lettuces and microgreens with seeds of pumpkins, sunflowers and flax, grilled salmon and soy dressing

Crudo di funghi porcini con schiuma di pecorino (1, 7, 8, 12) 28,00 
Raw porcini mushrooms with pecorino cheese foam

**Tartara di tonno al finocchietto selvatico e arancia
con avocado, purè di cipolla rossa e sfoglie di ravenello croccante (4, 12) 33,00 
Tuna tartare with wild fennel, orange, avocado, red onion purée and crispy radish

PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL DISHES

Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di parmigiano (4, 7, 8, 12) 27,00 
Beef carpaccio with rocket and parmesan cheese

Parmigiana di melanzana viola tonda (7, 8, 9, 12) 24,00  
Sicilian eggplants parmigiana

Caponata di verdure in agrodolce (3, 8, 9, 12) 23,00  
Sweet and sour traditional stewed vegetables caponata

Prezzi in Euro - Coperto 5,00 - Servizio ed IVA compresi
Prices in Euro - Cover charge 5.00 - 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.

PASTE, RISOTTI, MINESTRE E ZUPPE

PASTA, RICE AND SOUPS

Cous cous di pesce alla Trapanese con mandorle tostate e pomodori canditi (1, 2, 4, 8, 12, 14) 38,00

Couscous with selection of Mediterranean fish served with fish soup, toasted almonds and confit tomatoes

Spaghetti alla chitarra trafilati al bronzo con vongole veraci (1, 6, 12, 14) 25,00


Bronze drawn durum wheat spaghetti pasta with local fresh clams

Calamerata con cozze, crema di aglio dolce e salsa al prezzemolo (1, 6, 7, 12, 14) 24,00

Calamarata pasta with mussels, sweet garlic cream and parsley sauce

Linguine di grano duro allo scoglio con zeste di limone Interdonato (1, 2, 4, 6, 9, 12, 14) 25,00

Durum wheat linguini with sea food and "Interdonato" lemon zest

Busiate al pesto "Trapanese" con pomodoro, aglio, basilico, mandorle e olio d'oliva (1, 8, 12) 23,00 

Fresh busiate pasta with "Trapanese" style pesto with tomatoes, garlic, basil, almonds and olive oil

Risotto riserva con funghi porcini del sottobosco etneo (7, 12) 27,00  

Risotto "riserva" with Etna undergrowth porcini mushrooms

Minestrone di verdure biologiche con olio extra vergine d'oliva al basilico (9, 12) 20,00  

Organic minestrone soup with extra-virgin olive oil and basil

Vellutata di zucca rossa con semi di finocchio e lardo (1, 7, 12) 20,00

Red pumpkin soup with fennel seeds and lard

PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL DISHES

Maccheroni freschi alla "Norma" (1, 7, 8, 12) 21,00 

Homemade maccheroni pasta with eggplants, tomato sauce and baked dried ricotta cheese

Bucatini con broccoli, uvetta e pinoli servita con mollica tostata (1, 2, 6, 8, 12) 21,00

Durum wheat bucatini pasta with broccoli, dried raisins and pine nuts served with toasted bread crumbs

Zuppa di lenticchie di Leonforte (9, 12) 20,00  

"Leonforte" lentils soup


 Proposte Vegetariane / Suitable for Vegetarians


 Prodotti dietetici senza glutine / Gluten-free products

* Con supplemento alla 1/2 pensione
Supplement to half board

** Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04)
Secondo disponibilità di Mercato alcuni Ingredienti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.
All fish served raw has been subject to blast chilling (reg. CE 853/04).
According to the fish market availability some ingredients may be frozen

PESCE FISH

Pesce di giornata grigliato in brace "Josper",
al vapore, in crosta e all'Eoliana (2, 4, 9, 12, 14) 44,00 
Fish of the day. Grilled on charcoal Josper oven, steamed, stewed, baked in salt and more

*Aragoste, cicale e scampi dei nostri mari
secondo disponibilità del mercato 100 gr. (2, 12) 14,00 
*Spiny lobster, spottail mantis shrimps and scampi,
subject to the availability of the daily catch 3,52 oz.*

Trancio di branzino selvatico grigliato all'Eoliana
su pomodriani, capperi, olive nere e basilico fresco (4, 9, 12) 39,00 
Filet of grilled wild sea-bass on cherry tomatoes, capers, black olives and fresh basil

Capesante su crema di carciofi affumicati
e briciole di capocollo croccante (1, 4, 8, 12, 14) 38,00
Pan-fried scallops with smoked artichokes puree and crispy "capocollo" crumbs

Grigliata di pesce in brace "Josper":
involtini di spada, branzino, astice e gamberoni (1, 2, 4, 14) 58,00
*Grilled mix fish cooked on charcoal oven Josper with sea bass,
lobster, swordfish roll and king prawns*

PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL DISHES

Involtini di pesce spada con foglie di alloro, fette di arancia e spinaci (1, 4, 8, 12) 35,00
*Swordfish rolls filled with breadcrumbs, raisins and pine nuts cooked with dry laurel leaves
and sliced orange served with fresh spinach*

CARNE MEAT

Filetto al pepe verde grigliato in brace "Josper" (7, 9, 12) 36,00 
Beef fillet with green pepper sauce grilled on charcoal oven Josper

Grigliata di carne in brace "Josper":
agnello, salsiccia di maiale e involtini di vitello al pistacchio (1, 7, 8) 36,00
*Grilled mix meat cooked on charcoal oven Josper:
lamb, pork sausage and breaded pistachio rolls*

Suprema di pollo bio al limone candito
con cipollotto grigliato e purea di patate affumicate (7, 9, 12) 30,00 
Corn-fed chicken breast with lemon confit, grilled spring onion and smoked mash potatoe

PIATTI DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL DISHES

Involtini di vitello alla messinese su fonduta di pecorino e verdure di stagione (1, 7, 8, 12) 33,00
Breaded veal rolls on pecorino cheese fonduta served with seasonal vegetables

FORMAGGI E DOLCI

CHEESE AND DESSERTS



Cannolo "Antica Tradizione" (1, 3, 5, 7, 8, 12) 16,00 
Traditional Sicilian cannolo


Mousse al limone
in croccante di cioccolato bianco su purea di fragole e menta (3, 4, 7, 8, 12) 16,00 
Lemon mousse covered with crunchy white chocolate on a strawberry purée and fresh mint

Tiramisù (1-3-5-7-8) 16,00

Frutti di bosco freschi in sorbetto con panna e piccola brioche (1, 3, 7, 8, 12) 18,00 
Fresh wild berries sorbet with whipped cream and small brioche bun

Mosaico di frutta fresca di stagione 14,00  
Mosaic of seasonal fruit

Gelati del Sant'Andrea (3-7-8) 12,00  
Variety of local ice-creams
Cioccolato, vaniglia, fragola, nocciola, pistacchio, cannella
Chocolate, vanilla, strawberry, hazelnut, pistachio, cinnamon

Sorbetti artigianali 12,00  
Homemade sorbets
Fragola, limone, cocco, frutto della passione
Strawberry, lemon, coconut, passion fruit

Selezione di formaggi italiani e siciliani
accompagnati da mieli e marmellate dell'Etna (1, 7, 8) 
Selection of Sicilian and Italian cheese served with honey and jams from Etna

Tre assaggi / *Tasting of three cheeses* 20,00

Sei assaggi / *Tasting of six cheeses* 26,00