

RICETTE DI FAMIGLIA E AMATI RICORDI

FAMILY RECIPES AND CHERISHED MEMORIES

Il nostro chef Roberto ha un profondo attaccamento alla sua nativa Sicilia e alle tradizioni culinarie che riflettono perfettamente la sua infanzia sull'isola e i sapori dei ricordi di famiglia.

Our chef Roberto has a deep attachment to his native Sicily and its culinary traditions, which perfectly reflect his childhood on the island and the tastes of his family memories.

✓ “Capunata” (9, 12) 24,00

Traditional sweet and sour braised vegetables

✓ “Parmigiana” (7) 24,00

Oven baked eggplant layered with tomato sauce and cheese

“Pasta cu li sardi” (1, 4) 28,00

Traditional pasta with fillets of fresh sardines

✓ “Norma catanisi” (1) 28,00

Macaroni pasta with tomato sauce, fried eggplant and salted ricotta cheese

“Pisci spada cu sammurighiu” (4) 40,00

Grilled swordfish in olive oil, lemon and oregano sauce

“Braciola a missinisi” (1, 7, 9) 36,00

Veal rolls with breadcrumbs and Pecorino cheese

*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.

I PIATTI D'AUTORE "SIGNATURE DISHES"



La cucina di Roberto si basa su equilibrio e armonia tra sapori semplici e prodotti genuini, ed è ricca di interpretazioni personali.

Roberto's cuisine is based on a delicate balance and harmony between simple tastes and authentic local product, enriched by personal interpretation.

Capesante su crema di ceci, purea di mela verde
e bottarga di tonno rosso (4, 9, 14) 38,00

*Roasted scallops on chickpeas cream,
green apple puree and tuna bottarga flakes*

Ricciola marinata allo zenzero con avocado,
ravanelli e lamponi (4) 38,00

Ginger marinated amberjack with avocado, radishes and raspberries

Tortelli ripieni di basilico e pecorino siciliano
in crema di gambero rosso di Mazara (1, 2, 3, 7, 9) 34,00

Tortelli filled with sicilian Pecorino cheese and basil pesto, Mazara red prawn


Astice al vapore su crocchetta di foie gras
e spuma di patata dolce di Siracusa (1, 2, 7, 9) 45,00

Steamed lobster on foie gras croquette and Syracuse potato mousse

Trancio di tonno in crosta di quinoa con julienne di zucchine
e salsa all'arancia (4, 7, 12) 40,00

Fillet of tuna fish in quinoa crust with zucchini and orange sauce

Executive Chef: Roberto Toro - Restaurant Manager: Giuseppe Privitera

 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.



ANTIPASTI E PIATTI VEGETARIANI

HORS D'OEUVRES, SALADS AND VEGETARIAN DISHES

Pesci e crostacei crudi o leggermente marinati con salsa alle erbe (2, 4) 44,00
Fish and shellfish from the gulf served raw or lightly marinated with herbs sauce

Scampi, burrata, battuto di pomodoro, olive e origano (2, 7, 9, 14) 38,00
Scampi, burrata, thin sliced tomato, olive and oregano

✓ Fiore di zucca ripieno di caprino su crema di pomodoro verde (1, 7, 9) 25,00
Fried squash blossoms, stuffed with goat cheese, on green tomato cream

Carpaccio di angus beef, maionese alla nocciola, salsa d'uovo e lampone (3, 8, 12) 34,00
Aberdeen angus beef carpaccio, hazelnut mayonnaise, egg sauce and raspberry

ZUPPE, PASTA E RISOTTI

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

✎ ✓ Gnocchi di ricotta di bufala con mandorle e crudo di pomodoro datterino (3, 7, 8) 27,00
Ricotta cheese gnocchi with almond and fresh tomato sauce

Linguine con astice, pomodorini di Pachino ed aneto (1, 2, 9) 45,00
Linguine pasta with lobster, Pachino cherry tomatoes and fresh dill

Paccheri di Gragnano con zucchine alla menta, vongole e polpa di ricci (1, 9, 14) 35,00
Large tubular Gragnano pasta with mint zucchini, clams and sea urchins

Risotto "Riserva Ecori" con frutti di mare, curcuma e nero di seppia (2, 7, 9, 14) 37,00
Carnaroli rice with sea food, tumeric and cuttlefish ink



PESCE E CROSTACEI

FISH AND SHELLFISH

Pesce e crostacei di giornata alla griglia, al vapore, in umido, in crosta di sale, al cartoccio e altro ancora... (2, 4) 45,00

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

Spigola alla eoliana (4, 9, 12) 40,00

Sea bass escalope with tomatoes and olives, capers

Zuppa di pesce alla mediterranea

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

Mediterranean style fish soup

Filetto di rombo glassato alla mandorla con crema di indivia e caviale (1, 2, 4, 7) 40,00

Fillet of turbot glazed with almond served with endive and caviar

CARNI DELLE TRE VALLI

MEAT

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

Seared veal fillet with smoked eggplant and braised red chicory

Coppa di maialino arrosto su purea di topinambur con cavolo nero stufato e profumo di liquirizia (7, 9, 10, 12) 36,00

Roast pig neck on jerusalem artichokes with stewed black kale and scent of licorice

Carré di agnello alla senape, carote al cardamomo e spinacino (9, 10, 12) 38,00

Rack of lamb glazed with mustard, cardamon carrots and spinach

Tagliata di manzo Wagyu "Kobe style" servito con salsa Teriyaki (1, 6, 12) 68,00

Grilled Wagyu beef served with Teriyaki sauce and sauté vegetables

INSALATE E VERDURE

SALADS AND VEGETABLES

✓ Insalatine fresche o verdura di stagione 15,00

Fresh green salads or seasonal vegetables

