La Sicilia

Cultura gastronomica iscritta nella tradizione mediterranea e segnata dalle sue tante dominazioni

INSALATA DI PISCI STOCCO 28
pesce stocco, capperi di Salina, sedano, olive, patate
(GF) (4,9,12)

PURPU ARRUSTUTU 34
polpo, peperoni, cipollotto, olio alla menta
(4,6,9,12)

PASTA CA CUCUZZA LONGA 30
tubetti, zuccina, tenerumi, pecorino
(1,7,9)

CAPUNATA DI MILINCIANI 24
melanzane, sedano, olive
(VG) (9,12)

INVOLTINI DI VITELLO A MISSINISI 38
vitello, pan carré, prezzemolo, pecorino
(1,7,9)

Il cibo non e' solo una necessita',ma una esperienza che ci arricchisce

CARPACCIO TIEPIDO DI CERNIA 32
quinoa, pomodoro, zenzero e sugo di vongole
(1,4,9,14)

PACCHERI CON SCAMPI DI ACITREZZA 42
fiori di zucca, pomodorino di Pachino e basilico
(1,4,9,14)

ROMBO ALLA DIAVOLA 34
topinambur, radicchio marinato
(4,6,7,9,12)

D'apertura

PESCI E CROSTACEI DEL MAR IONIO 52
crudi e leggermente marinati con salsa alle erbe
(GF) (2,4,6,9,12,14)

CAPESANTE SCOTTATE 34
hummus di ceci, cipollotto, mela verde e bottarga di tonno rosso di Favignana
(4,6,9,11,12,14)

UOVO POCHE' 30
zuccina alla menta, spuma di parmigiano e briocole di pane aromatico con erbe e acciughe
(1,3,4,7,12)

TARTARE DI MANZO SICILIANO 32
asparagi, barbabietola marinata e salsa al pepe verde
(3,6,7,9,10,12)

Dall'orto

ZUPPA DI CICERCHIA 25
con finocchietto selvatico, cicoria e crema di aglio dolce
(VG) (7,9)

PARMIGIANA DI MELANZANE 24
(GF,V) (7)

Dal mulino

MACCHERONI DI PASTA FRESCA "ALLA NORMA" 28
(V) (1,7,8)

LINGUINE CON ASTICE 50
pomodorini di Pachino ed aneto affumicato
(1,2,8,9)

TORTELLI "CACIO E PEPE" 36
con gambero rosso di Mazara e brodo di alghe
(1,2,3,6,7)

RISO CARNAROLI "RISERVA ECORÌ" 35
ai frutti di mare e salsa all'insalata di pomodoro e origano
(GF) (2,7,9,14)

Dal mare

PESCATO DI GIORNATA DI ACITREZZA	52
alla griglia, al vapore o in umido (GF) (4)	
CROSTACEI SECONDO MERCATO	100g/ 18
(GF) (2)	
TRANCIO DI SPIGOLA	36
pomodoro, estratto di olive, polvere di capperi di Salina (GF) (2,4,9)	
TONNO DI FAVIGNANA IN CROSTA DI QUINOA	36
con zucchine e salsa all'arancia speziata (4,7,9,12)	
DENTICE SCOTTATO	40
con fagiolina all'aceto balsamico e origano (1,4,9,12)	

Dal pascolo

VITELLO AI PEPI	38
melanzana “violetta” di Sicilia affumicata e radicchio (1,8,9)	
SPALLA DI MAIALINO ARROSTO	34
radice di prezzemolo e cicoria all'aglio (6,7,9,12)	
STINCO DI AGNELLO DELLE MADONIE	38
alle erbe con indivia riccia e salsa al marsala (GF) (9,12)	
TAGLIATA DI MANZO SICILIANO PER DUE PERSONE	92
con salsa al Nero d' Avola, verdure (GF) (12)	

Acqua filtrata pura, naturale o frizzante – 6 euro per persona
(V) vegetariano – (VG) vegano – (GF) senza glutine
Prezzi in euro, servizio compreso – IVA inclusa – Coperto 9 Euro a persona

Il nostro impegno per la sostenibilità si riflette anche nella scelta di prodotti locali, inclusi pesce, carne, latticini, frutta e verdura, molti dei quali provenienti da fornitori locali. Inoltre, il nostro caffè e tè sono certificati e provengono da collaborazioni fair trade.

Informazioni sulle Allergie Alimentari: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati nell'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 e s.m.i. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) **Cereali contenenti glutine**, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. (2) **Crostacei**, (3) **Uova**, (4) **Pesce**, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. (5) **Arachidi**, (6) **Soia**, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (*); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. (7) **Latte**, tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo. (8) **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. (9) **Sedano**, (10) **Senape**, (11) **Semi di sesamo**, (12) **Anidride solforosa e solfiti**, (13) **Lupini**, (14) **Molluschi**.

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire l'assenza completa di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato al consumo crudo o quasi crudo è sottoposto a un trattamento di bonifica preventiva in conformità alle disposizioni del Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera D, Punto 3. Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) N. 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3. Seguendo le procedure del Piano H.A.C.C.P. secondo il Regolamento (CE) N. 852/04 e s.m.i., per garantire qualità e sicurezza, (a) i piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore, (b) gli ingredienti possono essere sottoposti a un abbattimento in loco a temperature negative.

Presidio Slow Food®: Cipolla Giarratana, mandorle di Noto, olio di oliva minuta, Carciofo di Menfi
Questi prodotti appartengono al grande patrimonio della biodiversità alimentare che l'associazione (nata in Italia a metà degli anni '80 e oggi presente in 160 paesi del mondo) ha salvato dall'estinzione con l'aiuto di piccoli produttori e comunità locali.