



I NOSTRI ANTIPASTI OUR STARTERS

Tartare di tonno, ketchup di zucca, noci dell'etna e limone
Tuna tartare, pumpkin's ketchup, Etna walnuts and lemon (P)
€25,00

Ceviche di spigola di mare, carciofi e mandorle tostate
Ceviche of sea bass, artichokes and toasted almonds (P,N)
€25,00

Parmigiana di melanzane *Veg*
Melanzane grigliate, mozzarella di bufala, pomodoro a fette pesto di basilico
Eggplants Parmigiana (L,N)
€18,00

Frittura di calamari con maionese alla soia e scorzetta d'arancia
Fried squid with soy mayonnaise and orange zest (MO,G)
€24,00

Radicchio al cartoccio, salsa alla nocciole e salsa teriaky *Veg*
Baked radicchio, hazelnut sauce and teriaky sauce (AS)
€16



I NOSTRI PRIMI PIATTI OUR FIRST COURSE

Gnocco di ricotta su crema di zucca e lime *Veg*
Ricotta dumpling on pumpkin and lime cream (L,U,G)
€27,00

Pacchero con funghi di stagione, gambero rosso di mazzara
Pacchero pasta with with seasonal mushrooms, red prawns from Mazzara (G,CR)
€34,00

Spaghetto con pesto di broccoli, salsiccia e mollicca "atturrata"
Spaghetti with broccoli pesto, sausage and breadcrumbs (G,N)
€30

Riso Riserva San Massimo, con cavolfiore, tuma persa, limone e bottarga
"Riserva San Massimo" rice, with cauliflower, tuma persa, lemon and bottarga (L,P)
€32,00

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

Filetto di manzo al pepe verde con soffice di patata
Beef fillet with green pepper and soft potatoes (L)
€32,00

Triglia croccante con broccoli, olive tagghiasche e fonduta di tuma persa
Crispy red mullet with broccoli, Tagghiasche olives and tuma persa fondue (P,G,)
€30,00

Trancio di tonno scottato in cipollata
Seared tuna steak in onion sauce (P,SO)
€32,00

Hamburger di baccalà croccante, stracciatella di bufala, olive, patata schiacciate alle ceneri e pesto di rucola
Crispy cod fish burger, buffalo stracciatella, olives, mashed potato with ashes and rocket pesto (G,L,SES,MO,N)
€26,00

DESSERT

Tiramisù

Salted caramel and peanuts tiramisu

(G,U,L,N)

€10,00

Crostatina con crema al limone frutta di stagione

Tart with lemon cream and seasonal fruit (G,U,L,)

€10,00

Crostatina alla ricotta e cannella su coulis di frutta di stagione

Ricotta and cinnamon tart on seasonal fruit coulis (G,U,L,N)

€10,00

Tortino al pistacchio al cuore caldo con salsa al cioccolato bianco

Pistachio pie with warm heart and white chocolate sauce (G,U,L,N)

€10,00

Pannacotta al cioccolato e pere

Chocolate and pear pannacotta (L,N)

€10,00

S I N T E S I

ALLERGENI / ALLERGENS

N = Frutta a guscio/Nuts	U = Uova/Eggs	G = Glutine/Gluten
A = Arachidi/Peanuts	L = Latticini/Dairy produce	So = Soia/Soya
S = Sedano/Celery	Se = Senape/Mustard	Ses = Sesamo/Sesam seeds
P = Pesce/Fish	Cr = Crostacei/Shellfish	Mo = Molluschi/Seafood
Lu = Lupini / Lupin beans	As = Anidride solforosa/Sulfur dioxide and	Sulphites

Ai fini del regolamento EC 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, non esitate a contattare il nostro personale di sala per segnalare allergie o intolleranze.
Vi aiuteremo a compiere una scelta sicura.

*In accordance with EC 1169/2011, please notify the restaurant staff of any food allergies or intolerances.
We will assist you to make a safe choice.*

In alcuni casi la cucina utilizza l'abbattitore di temperatura per garantire la freschezza dei nostri prodotti.
In some cases, we use blast chiller to guarantee the freshness of our products.