



CRUDITÀ

Selezione di ostriche (4 pz) 14	€ 20,00
Crudità dello chef (gambero rosso, scampi, carpaccio di pesce, tris di tartare e ostriche) x 2 persone 2-4-14	€ 60,00
Gambero rosso, fungo cardoncello aromatizzato al rosmarino, maionese all'erba cipollina e conditella 2-3-10	€ 28,00
Carpaccio di gambero rosso, maionese al basilico ed erbe spontanee 2-3-10	€ 20,00

COTTO

Scampo arrosto, barbabietole e gel agli agrumi 2	€ 18,00
Tonno scottato, gazpacho di verdure e panko aromatizzato 1-4	€ 18,00

TERRA

Caprese di bufala e olio aromatizzato al basilico 7	€ 15,00
Gazpacho di pomodoro, crumble di pane tumminia e basilico 1	€ 15,00
Vitello rosa, mozzarella di bufala, cipolla in agrodolce e cucunci 7	€ 20,00
Selezione di salumi e formaggi madoniti, miele e marmellate bio x 2 persone 7	€ 40,00

MENU

TARTARE

Cannolo croccante, tartare di gambero bianco di Porticello, burrata, coulis ai frutti rossi e maionese all'erba cipollina 1-2-3-7	€ 22,00
Tartare di tonno, capperi, cipolla rossa di Tropea e maionese all'acciuga di Aspra 3-4	€ 18,00
Tartare di scottona delle Madonie, tartufo estivo, capperi in frutto e maionese al limone 3	€ 28,00
Tagliatella di calamaro, maionese al basilico e lime 3-14	€ 16,00

SASHIMI

Tonno sashimi all'insalata, (tonno rosso, pomodoro, erba cipollina, salsa teriyaki e conditella) 4-6	€ 18,00
Tris di sashimi (salmone, tonno e ricciola) con ristretto di gambero rosso e olio all'erbe 4-7-10	€ 20,00

MARINATO

Salmone marinato, avocado e burrata 4-7	€ 16,00
Ombrina marinata alla barbabietola, maionese al basilico, salicornia e acqua di pomodoro 3-4	€ 16,00

DESSERT 10,00€

NOTTE BIANCA

Semifreddo con crema al cioccolato bianco e confettura di fichi di Calabria
3-6-7-8

CROCCANTE AL PISTACCHIO

Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate.
3-7-8

CUORE D'ARANCIA

Semifreddo con crema al cioccolato fondente e arancia rossa in pezzi
3-6-7

TIRAMISU GOCCIA

Pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, crema al mascarpone e panna e un delicato cremoso al caffè.
1-3-6-7

COPERTO 3€

Il nostro coperto comprende il pane, l'olio biologico delle campagne siciliane e la nostra tavola, cercando di fare sempre del nostro meglio. Benvenuti!

1. Glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)
2. Crostacei (ad esempio, gamberi, gamberetti, granchi, aragoste)
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Semi di soia
7. Latte (compreso il lattosio)
8. Noci (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland)
9. Sedano (compreso il sedano rapa)
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupino
14. Molluschi (ad esempio, vongole, cozze, ostriche, calamari)