

Menù

Aperitivo – €28 (drink incluso)

Selezione di salumi e formaggi

Zucca in agrodolce, arancinetta basilico e gamberi, panella nera, caponata di melanzane, frittella di pasta

Aperitif – €28 (drink included)

Selection of cured meats and cheeses

Sweet-and-sour pumpkin, shrimp and basil arancina, black chickpea panella, eggplant caponata, frittella pasta

Antipasti

Selezione di molluschi con hummus, terra di olive nere e germogli e piselli €20

Pesce spada disidratato al sale rosso con carpaccio di cipolla, salsa al paperone verde e maionese alla bottarga di tonno .– €19

Brunoise di manzo con colata di piacentino ennese e germogli di soia €18

Capesante scottate con olio al mandarino ad alga di mare €18

Starters

Selection of shellfish with hummus, black olive oil, sprouts, and peas € 20,00

Salt-dehydrated swordfish with onion carpaccio, green bell pepper sauce, and tuna bottarga mayonnaise €19

Beef brunoise with piacentino ennese fondue and soybean sprouts €18

Primi Piatti

Calamarata con bocconi di ricciola pomodorini gialli ed elisir di
gamberone di Mazara €20

Busiate con pesto di mandorle, pomodorini, tonnetto a pinna gialla e
crumble di pane di monreale €18

Risotto scomposto ai frutti di mare con crudaiola di pomodoro e
prezzemolo riccio €23

Pasta mista ai tenerumi con “pic pac” di pomodoro €17

First Courses

Calamarata pasta with amberjack bites, yellow cherry tomatoes, and
Mazara prawn elixir €20

Busiate pasta with almond pesto, cherry tomatoes, yellowfin tuna, and
Monreale bread crumble €18

Deconstructed seafood risotto with fresh tomato and curly parsley €23

Mixed pasta with tenerumi and tomato broth €17

Secondi Piatti

Baccalà in olio di cottura con crema di patate al coriandolo, cipolla
rossa di Tropea marinata e polvere di pomodoro €16

Tonno scottato con verdure in agrodolce, intingolo di mozzarella di
bufala Campana all’acciuga €26

Filetto di manzo alla griglia, maionese al sedano pomodorini confit e
rostie di patate €26

Terrina di parmigiana di melanzane, scamorza affumicata e datterino
giallo €16

Main Courses

Cod cooked in Oil with coriander potato cream, marinated Tropea red onion, and tomato powder €16

Seared tuna with sweet and sour vegetables, and buffalo mozzarella sauce with anchovy €26

Grilled beef fillet, celery mayonnaise, confit cherry tomatoes, and potato rösti €26

Terrine of eggplant parmesan, smoked scamorza cheese, and yellow datterino tomatoes €16

Dessert

Tiramisù agli agrumi €8

Semifreddo al mandarino con salsa ai frutti rossi €8

Pera estiva sciroppata a bassa temperatura, con gelato vaniglia e fragole €10

Varietà croccante della tradizione Siciliana con gel al passito €10

Desserts

Citrus tiramisu €8

Mandarin semifreddo with red berry sauce €8

Summer pear poached at low temperature, with vanilla ice cream and strawberries €10

Crunchy variety of Sicilian tradition with passito Jelly €10