

ANTIPASTI

APPETIZERS

Polpo arrostito e patate 2.0

Roasted octopus and potatoes

€ 20

Fiori di zucca e gamberi rosa in tempura

Tempura zucchini flowers and pink prawns

€ 18

Tiepido di mare – Scampi, Gamberi, Calamari, Polpo, Capasanta

Warm seafood – scampi, prawns, squid, octopus, scallop

€ 30

Astice in consommè di Verbena e tartufo estivo

Lobster in Verbena consommé and truffle

€ 30

Prosciutto di Bassiano pesca e burrata

Local ham, peach and burrata cheese

€ 18

Tartare di manzo e salsa al gorgonzola

Beef tartare and sauce of blue cheese

€ 25

Bruschetta bufala e tartufo estivo

Bruschetta bread toasted with mozzarella cheese and truffle

€ 15

PRIMI

PASTA DISH

Spaghettone nero al profumo di limone calamari e bottarga

Black spaghettone flavored with lemon, squid and bottarga

€ 25

Paccheri scorfano, triglia e stracciatella

Paccheri pasta, redfish, red mullet and stracciatella

€ 25

Trofie pesto gentile, datterino, gamberi e pinoli tostati

Trofie pasta pesto datterino tomatoe, prawns and toasted pine nuts

€ 20

Risotto zafferano astice e lime

Saffron risotto, lobster and lime

€ 35

Pici vongole salicornia e fiori di zucca

Pici clams glasswort and zucchini flowers

€ 22

Spaghettone fatto in casa alla Carbonara : Homemade pasta with eggs, pecorino cheese and crispy bacon

€ 15

Spaghettone fatto in casa alla Amatriciana : Homemade pasta, tomatoes sauce, pecorino cheese and crispy bacon

€ 15

Spaghettone fatto in casa Cacio e pepe: Homemade pasta cheese and black pepper

€ 15

SECONDI

MAIN COURSES

Tonno scottato spinacino e scomposta di guacamole

Seared tuna, baby spinach and decomposed guacamole

€ 25

Rombo in panure di erbe, salsa al burro e asparagi al limone

Turbot in panure of herbs, butter sauce and asparagus with lemon

€ 30

Frittura del PORTO - Polpo, triglia, alici fresche, calamari, sedano e carota

Deep fried octopus, red mullet, fresh anchovies, squid, celery and carrot

€ 35

Pescato del giorno

Fish of the day

€10 l'etto

Filettino di vitella in salsa di limone e aneto

Veal fillet in lemon and dill sauce

€30

Tagliata di Black Angus chimichurri e patate

Sliced Black Angus chimichurri and potatoes

€ 40

Maialino nero e tartufo

Black pig fillet and truffle

€30

CRUDI DI PESCE

RAW FISH

Ostriche

Oysters

€5 caduna

Tartare di orata e tartufo estivo

Sea bream tartare and truffle

€ 25

Tartare di Tonno avocado e menta

Tuna tartare with avocado and mint

€ 18

Battuto di scampi e melograno

Raw scampi and pomegranate

€ 28

Gamberi rossi di Mazzara del Vallo, papavero spinacino e mayo di zenzero

Red prawns from Mazara del Vallo, spinach poppy and ginger mayo

€ 28

Scampi di Mazara del Vallo 1° scelta extra

Scampi from Mazara del Vallo 1st choice extra

€ 15

Gamberi di Mazara del Vallo 1° scelta extra

Shrimps from Mazara del Vallo 1st choice extra

€ 10

DOLCI

DESSERT

Dolce attesa

Mousse di robiola e caprino, inserto di pesca, crumble di mandorle

Robiola and goat cheese mousse, peach heart, almond crumble

€12

Tiramisù

€ 9

Tortino al pistacchio, gelato al fiordilatte

Pistachio cake, fiordilatte ice cream

€ 12

Panna cotta tropicale

Tropical panna cotta

€ 12

Frutta di stagione

Seasonal fruit

€12

INSALATE E CONTORNI

SALADS AND SIDE DISHES

Insalata di pollo

Lattughino, asparagi, pollo, noci, dressing carote e zenzero

CHICKEN: lettuce, asparagus, chicken, walnuts, carrot and ginger dressing

€15

Insalata Primavera

Insalata misticanza, avocado, carote, fragola, caprino e mandorle

SPRING: mixed salad, avocado, carrots, strawberry, goat cheese and almonds

€15

Caprese di Bufala

Mozzarella cheese and tomatoes

€15

Patate al forno

Baked potatoes

€6

Cicoria ripassata

Cicory with garlic and chilly peper

€6

Insalata misticanza

Mix salad

€6