

## *I nostri Antipasti – Starters*

**Caponata di melanzane e peperoni con uvetta e pinoli tostati** € 14

*Caponata of aubergines and peppers with raisins and toasted pine nuts*

**Burrata con marmellata di pomodoro, misticanza e funghi** € 14

*Mozzarella burrata with tomato jam, mixed salad and mushrooms*

**Misto di formaggi con marmellata e miele dell'Etna** € 16

*Sicilian cheeses with honey and jam*

**Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di parmigiano e funghi** € 18

*Beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese and mushrooms*

**Impepata di cozze con prezzemolo e olio dell'Etna** € 16

*Peppered mussels with parsley and olive oil from Etna*

**Polpo rosticcato sulla sua maionese, patate e polvere di olive** € 20

*Roasted octopus with mayonnaise, potatoes and powder olives*

**Tartare di tonno con riduzione di frutta di stagione** € 22

*Tuna fish tartare with seasonal fruit reduction*

**Selezione di crudi di mare secondo il pescato del giorno** € 32

*Selection of raw seafood dependig on the catch of the day*

## *La nostra Pasta – Fresh Pasta*

**Busiate alla norma con melanzane e ricotta infornata** € 16

*Busiate pasta with aubergines and smoked ricotta cheese*

**Tagliatelle fresche con ragù di carne** € 16

*Fresh tagliatelle with meat sauce*

**Risotto con porcini, crema tartufo nero e pecorino nostrano** € 18

*Risotto with porcini mushrooms, black truffle cream and pecorino*

**Spaghetti con alici fresche, finocchietto, pomodorino e limone** € 18

*Spaghetti with fresh anchovies, fennel, cherry tomato and lemon zest*

**Paccheri con tonno, capperi, olive e pomodorini** € 18

*Paccheri with tuna fish, capers, olives and cherry tomatoes*

**Linguine artigianali con vongole e limone di Sicilia** € 20

*Linguine pasta with clams and sicilian lemon*

**Agnolotti ripieni fatti a mano in salsa di crostacei** € 22

*Homemade agnolotti stuffed with shellfish sauce*

**Tagliolini fatti in casa con pescato del giorno e pomodorino** € 22

*Homemade spaghetti with catch of the day and fresh cherry tomato*

## *Il nostro Pesce – Fish*

**Pesce spada all'Eoliana con capperi e pomodorini** € 24

*Swordfish with capers and cherry tomatoes*

**Salmone al forno con verdure di stagione** € 24

*Baked salmon with seasonal vegetables*

**Tonno scottato con verdure di stagione e cipolla in agrodolce** € 26

*Tuna fish with seasonal vegetables and sweet and sour onion*

**Filetto di spigola con verdure di stagione** € 26

*Sea bass fillet with seasonal vegetables*

## *La nostra Carne – Meat*

**Roll di pollo al pistacchio con formaggio e misto di verdure** € 22

*Chicken roll with pistachio, cheese filling and fresh vegetables*

**Tagliata di manzo con salsa di funghi e patate al forno** € 26

*Cut beef steak with mushrooms sauce and baked potatoes*

**Costolette di agnello con patate al forno** € 26

*Savory lamb chops with baked potatoes*

**Filetto in crosta alla Wellington con patate al forno** € 28

*Wellington beef fillet with baked potatoes*

## *Degustazione – Tasting*

*Le Degustazioni sono servite per tutto il tavolo*

*The Tastings are served for whole table*

## *Vegetariano – Vegetarian* € 50

**Misto di formaggi nostrani con marmellata e miele**

*Sicilian cheeses with honey and jam*

**Caponata di melanzane e peperoni con uvetta e pinoli tostati**

*Caponata of aubergines and peppers with raisins and toasted pine nuts*

**Risotto con porcini, crema tartufo nero e pecorino nostrano**

*Risotto with porcini mushrooms, black truffle cream and pecorino*

**Burrata con marmellata di pomodoro, misticanza e funghi**

*Mozzarella burrata with tomato jam, mixed salad and mushrooms*

**Pannacotta al pistacchio con mousse al cioccolato**

*Pistachio panna cotta with chocolate mousee*

## *Tradizionale – Meat* € 60

**Caponata di melanzane e peperoni con uva passa e pinoli tostati**

*Caponata of aubergines and peppers with raisins and toasted pine nuts*

**Carpaccio di manzo con rucola, scaglie di parmigiano e funghi**

*Beef carpaccio with rocket salad, parmesan cheese and mushrooms*

**Tagliatelle fresche con ragù di carne**

*Fresh tagliatelle with meat sauce*

**Tagliata di manzo con salsa di funghi e patate al forno**

*Cut beef steak with mushrooms sauce and baked potatoes*

**Tiramisù dello Chef**

*Chef's Tiramisù*

## *Innovativo – Fish* € 70

**Tartare di tonno con frutta fresca di stagione**

*Tuna fish tartare with fresh seasonal fruit*

**Polpo rosticcato sulla sua maionese, patate e polvere di olive**

*Roasted octopus with mayonnaise, potatoes and powder olives*

**Tagliolini fatti in casa con pescato del giorno e pomodorino**

*Homemade spaghetti with catch of the day and cherry tomato*

**Pesce spada all'Eoliana con capperi e pomodorini**

*Swordfish with capers and cherry tomatoes*

**Spuma di limone con riduzione di frutta fresca**

*Lemon mousse with fresh fruit reduction*

## *I nostri Dessert*

**Spuma di limone con riduzione frutta fresca** € 8

*Lemon mousse with fresh fruit reduction*

**Semifreddo alle mandorle con cioccolato** € 8

*Almond parfait with chocolate*

**Tiramisù dello Chef** € 8

*Tiramisù*

**Cannolo di ricotta con scorze candite di agrumi di Sicilia** € 10

*Cannolo with ricotta cheese, candied citrus peel from Sicily*

**Pannacotta al pistacchio con mousse al cioccolato** € 10

*Pistachio panna cotta with chocolate mousee*

**Brownie con fondente al cioccolato e arancia** € 10

*Brownie with melted chocolate and orange*

*\*Alcuni piatti potrebbero contenere nocciole, mandorle, noci e derivati, per qualsiasi intolleranza o allergia si prega di comunicarlo al personale di sala.*

*\*Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04)*

**Coperto** – Cover charge € 3,00