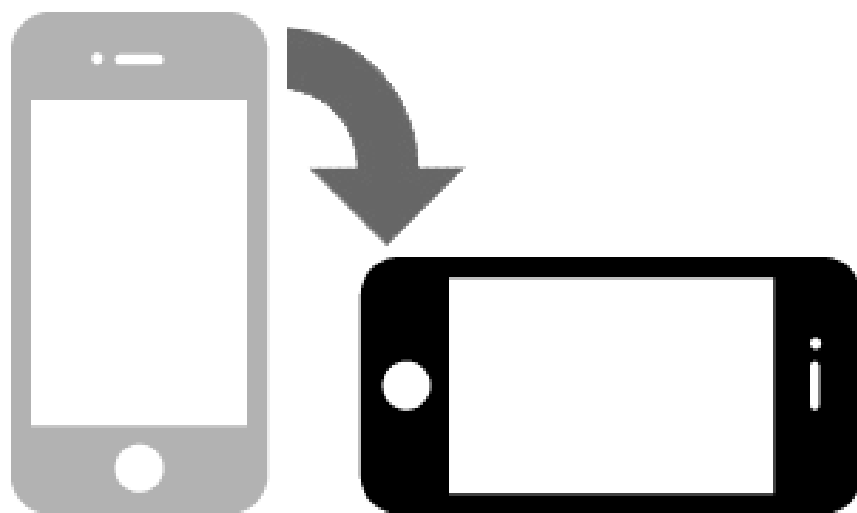




**RUOTA IL DISPOSITIVO
IN ORIZZONTALE
PER UNA MIGLIORE
CONSULTAZIONE
DEL MENÙ**



ACITREZZA

AMOUSE BOUCHE

(G) (L) (SES) (U) (N) (P) (S) (MO) (SO) (SOL)

POLPO SCOTTATO AL ROSMARINO SU HUMMUS DI CECI,
CHIPS DI PATATE, POMODORINO
CONFIT E TERRA DI CACAO SALATO

(P) (L)

SCRIGNI DI PISTACCHIO E CERNIA
CON BISQUE DI CROSTACEI E SENTORI AGRUMATI

(MO) (SOL) (U) (L)

BAULETTO D'OMBRINA CON FARCIA DI VERDURE DELL'ORTO
SU CREMOSO DI PATATE E POMODORO CONFIT

(P)(S)

SORBETTO DI AGRUMI CON COULIS DI MENTA

(L)(U)(N)(SO)

DESSERT

CREAZIONE DEL MASTRO PASTICCERE

(G)(L)(N)(SO)(U)

€ 46,00

Degustazione 3 calici in abbinamento 14,00 € p.p.

ANTIPASTI



SELEZIONE DI ANTIPASTI FREDDI

Alici marinate, Gamberi marinati, insalata di Polpo, Pesce del giorno marinato sotto Sale e Zucchero, Cozze sbollentate e marinate su Taboulè di Cous Cous (G)(P)(MO)

€ 6,00

SELEZIONE DI ANTIPASTI CALDI

Caponata di Pesce, Filetti di Pesce Azzurro con Cipolla rossa di Tropea, Sarda a beccafico, Merluzzo in tempura, Paranza mista (G)(P)(MO)(S)(SOL)

€ 6,00

DEGUSTAZIONE POLIFEMO

Crudité del giorno con emulsione di Mele verdi, Kiwi, Menta, Germogli, Cristalli di Sale e chips di Alghe Marine (P)(MO)

€ 45,00 AL KG

FRITTO DEI CICLOPI

Fritto del giorno con Salsa Thai, Salsa Di Soya - Salse servite a parte (G)(P)(MO)(SO)

€ 35,00 KG

POLPO LACHEA

Polpo scottato al Rosmarino con chips di Patate, Pomodorino confit e terra di Cacao salato (P)

€ 14,00

MARE NOSTRUM

Insalatina tiepida con trucioli di Pane e Olio EVO

(Gambero, Calamaro, Vongole, Cozze e Polpo) (GJ)(P)(MO)

€ 18,00

ANTIPASTI



PER CHI NON AMA IL PESCE

MOZZATA DI BUFALA AVVOLTA NEL CAVOLO VERZA, CUORE DI ACCIUGHINA, MARMELLATA DI POMODORO, TOCCHETTI DI POMODORO ALL'ORIGANO E CRISTALLI DI SALE ^{(P)(G)}

€ 12,00

PARMIGIANA GOURMET SU COULIS DI ZUCCHINA ALLA MENTA

€ 12,00

LA NOSTRA CAPONATA AL FORNO ^(S)

€ 8,00

PRIMI PIATTI



LINGUINE CON LE VONGOLE

Vongole, Aglio, Olio EVO, Vino bianco, Prezzemolo, Pepe (G)(MO)(SOL)(S)

€ 10,00

LINGUINE CON UOVA DI RICCI

Ricci, Olio EVO, Aglio, Vino bianco, Prezzemolo, Pepe (G)(MO)(SOL)(S)

€ 15,00

LINGUINE CON VONGOLE, UOVA DI RICCI, BOTTARGA DI TONNO E LIME

Vongole, Ricci, Bottarga, Aglio, Olio EVO, Vino bianco, Prezzemolo, Pepe
(G)(MO)(SOL)(S)

€ 19,00

LINGUINE CON NERO DI SEPPIA

Seppia, Nero di Seppia, Olio EVO, Aglio, Vino bianco, Peperoncino,
concentrato di Pomodoro, Cipolla (G)(P)(MO)(SOL)(S)

€ 12,00

SCIALATIELLI AI FARAGLIONI

Cozze, Vongole, Gamberetti, Calamari e cubetti di Pomodorino fresco

(G)(P)(MO)(SOL)(S)

€ 13,00

SCIALATIELLI ALLA CARBONARA DI PESCE

Uova, Guancialino affumicato, Cozze, Vongole, Calamari, Gamberi, Pepe
nero, Prezzemolo (G)(P)(MO)(SOL)(S)(U)

€ 14,00

PRIMI PIATTI



SCRIGNI DI CERNIA E PISTACCHIO CON BISQUE DI CROSTACEI E SENTORI AGRUMATI

Pasta all'Uovo, Cernia, Pistacchio, Pomodoro, bisque Crostacei, Limone, Prezzemolo, Vino bianco, Pepe (G)(P)(MO)(SOL)(S)(N)

€ 13,00

SPAGHETTI ALLA CHITARRA ASTICE E CORIANDOLO DI POMODORO

Pasta all'Uovo, Astice, Pomodoro, Vino bianco, Aglio, Pepe (G)(MO)(SOL)(S)

€ 19,00

RISOTTO ALLA MARENOSTRUM

Vongole, Cozze, Calamari, Gamberi, Pomodoroni, Prezzemolo, Vino bianco, Olio EVO, Pepe (P)(MO)(SOL)(S)

€ 13,00

PRIMI PIATTI



PER CHI NON AMA IL PESCE

PANCIOTTI FUORI NORMA

Pasta all'Uovo, Melanzane, Scamorza affumicata, Pomodoroni, Olio EVO, Aglio, Basilico, Ricotta salata (G)(L)

€ 12,00

PASTA FRESCA CON EMULSIONE DI PESTO ALLA TRAPANESE Mandorle, Aglio, Basilico, Olio EVO, Sale, Pepe, Pomodoro (G)(N)(S)

€ 9,00

PASTA FRESCA CON RAGOUT DI MAIALINO NERO DEI NEBRODI Maialino nero, Sedano, Carota, Cipolla, Olio EVO, Pomodoro, Pepe, Sale, Alloro (S)

€ 13,00

SCIALATELLI ALLA CARBONARA

Uovo, Guancialino affumicato, Cipolla, Prezzemolo, Pepe nero (U)

€ 10,00

SECONDI PIATTI



PESCATO DEL GIORNO (P)(M)

€ 45,00 al Kg

PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA (P)(M)(SOL)

€ 45,00 al Kg

PESCATO DEL GIORNO IN GUAZZETTO

Pomodoro, Aglio, Vino bianco, Olio EVO, Prezzemolo, Pepe (P)(M)(SOL)

€ 45,00 al Kg

PESCATO DEL GIORNO AL PANE PROFUMATO

Pan grattato, Pepe, Prezzemolo, Sale, Aglio, Parmigiano (P)(G)

€ 45,00 al Kg

ZUPPA DI COZZE

Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Vino bianco, Pepe (MO)(SOL)

€ 12,00

ZUPPA DI COZZE E VONGOLE

Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Vino bianco, Pepe (MO)(SOL)

€ 15,00

ANELLI DI CALAMARI FRITTI

Farina di semola (G)

€ 13,00

SECONDI PIATTI



ROLLÉ DI CALAMARO RIPIENO CON POMODORINO SCOTTATO, SALICORNIA AL NATURALE E VELI DI PANE

Calamaro, Pancarrè, Aglio, Sale, Pepe, Prezzemolo, Uva passa, Pinoli, Pomodoro, Vino bianco, Salicornia (P)(G)(N)

€ 15,00

PIGNE DI PESCE SPADA AL PANKO SU SCHIACCIATINA DI PATATE E MANDARINO CONFIT

Pesce spada, Pancarrè, Uva passa, Pinoli, Sale, Pepe, Capperi, Prezzemolo, Vino bianco, Patate, Mandarino confit, Olio EVO (P)(N)(G)

€ 14,00

BAULETTO D'OMBRINA CON FARCIA DI VERDURE SU CREMOSO DI PATATE E POMODORINO CARAMELLATO

Pesce ombrina, Spinaci, Patate, Pepe, Sale, Pomodorino, Zuccherò, Limone, Olio EVO (P)(N)(G)

€ 14,00

PER CHI NON AMA IL PESCE

COTOLETTA DI POLLO

Mollica, Parmigiano, Prezzemolo, Sale, Pepe, Olio EVO (G)(L)

€ 8,00

ENTRECÔTE COTTA A BASSA TEMPERATURA E GRIGLIATA

€ 12,00

FILETTO MATURATO ALLE BACCHE DI GINEPRO CON MISTICANZA, MELA VERDE, NOCI E SCAGLIE DI RAGUSANO (N)(L)(SOL)

€ 18,00

CONTORNI



PATATINE FRITTE

€ 3,00

PATATE AL FORNO

Rosmarino, Olio EVO, Sale, Pepe

€ 4,00

INSALATA DI ASPARAGI DI MARE

Olio EVO, limone, Sale, Peperoncino

€ 6,00

INSALATA MISTA

€ 4,00

SELEZIONE DI VERDURE GRIGLIATE

€ 6,00

DESSERT



CUORE CALDO AL CIOCCOLATO NERO (G)(L)(N)(SO)(U)

€ 5,00

CUORE CALDO AL CIOCCOLATO BIANCO (G)(L)(N)(SO)(U)

€ 5,00

CUORE CALDO AL PISTACCHIO (G)(L)(N)(SO)(U)

€ 5,00

CROCCANTE ALLE MANDORLE (G)(L)(N)(SO)(U)

€ 5,00

**ARABICA MOUSSE AL MASCARPONE, CREMOSO AL CAFFÉ, BISCUIT,
FROLLA AL CACAO E BAGNA AL MARSALA** (G)(L)(N)(SOL)

€ 6,00

TROPICANAS

BAVARESE ALLA VANIGLIA, CUORE ALL'ANANAS,
BISCUIT AL COCCO E CRUMBLE (G)(L)(N)

€ 6,00

BAROCCHINA

MOUSSE DI RICOTTA CON CUORE FONDENTE SU BISCUIT ALLA VANIGLIA,
GLASSA DI CIOCCOLATO BIANCO, MARZAPANE E FRUTTA CANDITA

(G)(L)(N)

€ 6,00

DESSERT



TARTAGRUMÉ

SABLÈ ALLA VANIGLIA, CREMOSO AL LIMONE E AL MANDARINO, CREMOSO CIOCCOLATO BIANCO E ARANCIA, BIANCOMANGIARE ALLE MANDORLE E FRUTTA FRESCA (G)(L)(N)

€ 6,00

BOLLA SIKANA

SABLE ALLA VANIGLIA, MOUSSE DI RICOTTA PROFUMATA AL LIMONE E CANNELLA, CUORE DI FICODINDIA, BISCOTTO MORBIDO AL PISTACCHIO E GLASSA AL CIOCCOLATO (G)(L)(N)

€ 6,00

ALLERGENI



G = Glutine

L = Latticini

Ses = Sesamo

U = Uova

N = Frutta A Guscio

P = Pesce

S=Sedano

MO = Molluschi/ Crostacei

SO = Soia

SOL = Solfiti

Al fini del regolamento EC 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti al consumatore non esitate a contattare lo staff per qualsiasi allergia o intolleranza per aiutarvi a compiere una scelta sicura