

I nostri menu Our menus

MENU RISTORANTE

ANTIPASTI | STARTERS

Tartare di Scottona locale con senape di Digione, veli di cipolla rossa e riduzione di spinaci € 22.00

Local Scottona tartare with Dijon mustard, red onion veils and spinach reduction

Allergeni: 10

Tartare di Ricciola del Mediterraneo con crumble di mais, riduzione di melagrana e chips al nero di seppie € 27.00

Mediterranean Amberjack tartare with corn crumble, pomegranate reduction and cuttlefish ink chips

Allergeni: 1, 4, 14

Calamaro verace scottato con vellutata di porro alla brace e zeste di arance novelline € 24.00

Seared squid with grilled leek cream and new orange zest

Allergeni: 4

Tentacoli di polpo cotto a bassa temperatura su concassè di pomodoro, mandorle tostate e riduzione al basilico € 22.00

Octopus tentacles cooked at low temperature on tomato concassé, toasted almonds and basil reduction

Allergeni: 8, 14

Quiche di zucchine verdi e funghi porcini su fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi € 22.00

Zucchini and mushroom quiche on a fondue of Parmigiano Reggiano 36 Month



Allergeni: 1, 3, 7

PRIMI | FIRST COURSES

Paccheri di grano duro con gambero rosso di Mazara, ciuffetti di salicornia, agrumi di Sicilia e granella di pistacchio € 28.00

Durum wheat paccheri with red prawns from Mazara, tufts of glasswort, Sicilian citrus fruits and chopped pistachios



Allergeni: 1, 2, 8, 12

Risotto alla pescatora del nostro Chef con polpo, cozze, calamaro, gambero rosso di Mazara e pomodorini confit € 27.00

Our Chef's seafood risotto with octopus, mussels, squid, Mazara red shrimp and confit cherry tomatoes

Allergeni: 4, 12, 14

Trofie con tonno rosso, pomodorini semi dry di nostra produzione e pan grattato con erbe di campo € 23.00

Trofie with red tuna, semi-dry cherry tomatoes of our production and breadcrumbs with wild herbs

Allergeni: 1, 4

Spaghetti in salsa "oro dei due vulcani" : datterino e piennolo in crema, confit e in polvere € 20.00

Spaghetti in "gold of the two volcanoes" sauce: datterino and piennolo tomatoes in cream, confit and powder



Allergeni: 1, 7

Calamarata di grano duro con ragù di guancia di scottona cotta a bassa temperatura e fonduta di Ragusano € 23.00

Durum wheat calamarata pasta with ragout of scottona cheek cooked at low temperature and Ragusano cheese fondue

Allergeni: 1, 7, 8, 9

Maccheroncini alla Norma € 21.00

Norma style macaroncini



Allergeni: 1, 7

Risotto allo zafferano aromatizzato al tartufo con chips di parmigiano

€ 20.00

Saffron and truffle risotto with parmesan chips



Allergeni: 7

SECONDI | MAIN COURSES

Pescato del giorno cotto alla griglia o al sale

€ 100.00 (al kg)

Catch of the day grilled or cooked in salt

Filetto di spigola alla pizzaiola con salsa di peperoni arrosto, stracciatella di bufala, crumble di olive nere e spinaci

€ 26.00

Sea bass fillet with roasted pepper sauce, buffalo stracciatella, black olive crumble and spinach



Allergeni: 4, 7

Cubi di tonno pinna gialla, riduzione di cipolla rossa di Tropea, zeste di cedro candite, arance pelate a vivo e crumble di olive nere

€ 25.00

Yellowfin tuna cubes, Tropea red onion reduction, candid citron zest, peeled oranges and black olives crumble

Allergeni: 4, 12

Filetto di ricciola cotto a bassa temperatura su veli di cipolla rossa di Tropea, concassè di pinoli con uvetta in agrodolce e clorofilla di spinaci

€ 27.00

Amberjack fillet cooked at low temperature on veils of red Tropea onion, pine nut concasse' with sweet and sour raisins and spinach chlorophyll



Allergeni: 4, 8, 9

Fritturina in cuoppo di calamari, gamberoni e branzino con maionese al lime

€ 25.00

Fried squid, prawns and sea bass with lime mayonnaise



Allergeni: 1, 2, 3, 4, 7, 8, 14

Filetto di Scottona locale su crema di patate dolci, nikutè di zucchine verdi e demi-glace di manzo € 28.00

Local Scottona fillet on sweet potato cream, green courgette nikutè and beef demi-glace

Allergeni: 1, 6, 12

Tagliata di cube roll su fondo bruno senapato con verdure marinate € 28.00

Sliced cube roll on a mustard brown background with marinated vegetables

Allergeni: 6, 9, 12

INSALATONE | SALADS

Caprese di pomodoro e mozzarella di bufala € 17.00

Caprese with tomato and buffalo mozzarella



Allergeni: 7

Insalata di arance, lamelle di finocchio, olive taggiasche, pinoli tostati e basilico € 14.00

Orange salad, fennel slices, Taggiasca olives, toasted pine nuts and basil



Allergeni: 8

Caesar's salad € 17.00

Salad whit iceberg, roasted chicken breast, parmesan cheese, crispy croutons, caesar salad dressing

Allergeni: 1, 3, 4, 7

DOLCI | DESSERTS

Gelato Artigianale € 10.00

Ice cream



Allergeni: 1, 7, 8

Mousse gelato al Pistacchio e Cioccolato - Gluten Free

€ 10.00

Frozen Pistachio and Chocolate Mousse - Gluten Free



Allergeni: 3, 6, 8

Sua maestà il Cannolo di ricotta con cialda fragrante homemade e ricotta di Zafferana Etnea

€ 10.00

Sicilian cannolo with ricotta cheese

Allergeni: 1, 7, 8

Rocher con gelato alla nocciola

€ 10.00

Rocher with hazelnut ice cream



Allergeni: 1, 3, 7, 8

Rocher con gelato al pistacchio

€ 10.00

Rocher with pistachio ice cream



Allergeni: 1, 3, 7, 8

Gelato Alla Cassata Siciliana

€ 10.00

Sicilian Cassata Ice Cream



Allergeni: 3, 7, 8

Cheesecake estiva alla fragola

€ 10.00

Cold cheesecake with strawberry topping



Allergeni: 1, 3, 7, 8

Setteveli con gelato

€ 10.00

Cake "Setteveli" with ice cream



Allergeni: 1, 7, 8

Tagliata di frutta fresca

€ 11.00

Sliced fresh salad

Coperto per persona

€ 3.50

Cover charge per person

"Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 852/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1"

"The product purchased fresh has been subjected to preventive remediation treatment by freezing in accordance with the requirements of Reg. EC 852/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 1"

LUNCH AFTER LUNCH

Coperto per persona

€ 3.50

Cover charge per person

Club Sandwich : Pane bianco tostato, insalata, maionese, pollo, bacon, uovo sodo e pomodoro e contorno di patatine fritte

€ 19.00

Club sandwich: Toasted white bread, salad, mayonnaise, chicken, bacon, egg , slices of tomato and side of french fries

Allergeni: 1, 3, 7

UNA Burger: Bun al sesamo con Burger di Scottona (150 gr) aromatizzata salvia e rosmarino con provola del casale, pancetta dolce croccante, cipolla caramellata, lattuga iceberg e patatine

€ 21.00

UNA Burger: Sesame bun with Scottona Burger (150 gr) flavored with sage and rosemary with provola cheese from the farmhouse, crunchy sweet bacon, caramelized onion, iceberg lettuce and chips

Allergeni: 1, 7, 10, 11

Toast al prosciutto cotto e formaggio

€ 8.00

Ham and cheese toast

Allergeni: 1, 7, 12

Tagliere di salumi e formaggi

€ 22.00

Mixed cured meats and seasoned cheeses

Allergeni: 1, 7, 8, 12

"Fritto Siciliano": arancino al ragù, al nero di seppia e panelle*

€ 18.00

Fritto Siciliano": arancino with meat sauce, cuttlefish ink and panelle *



Allergeni: 1, 4, 7, 9, 14

Insalata di arance, lamelle di finocchio, olive taggiasche, pinoli tostati e basilico

€ 14.00

Orange salad, fennel slices, Taggiasca olives, toasted pine nuts and basil



Allergeni: 8

Caprese di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

€ 17.00

Tomatoes, buffalo mozzarella and basil



Allergeni: 7

Quiche di zucchine verdi e funghi porcini su fonduta di Parmigiano

€ 22.00

Reggiano 36 mesi

Zucchini and mushroom quiche on a fondue of Parmigiano Reggiano 36 Month



Allergeni: 1, 3, 7

Maccheroncini alla Norma

€ 21.00

Norma style macaroncini



Allergeni: 1, 7

Risotto allo zafferano aromatizzato al tartufo con chips di parmigiano

€ 20.00

Saffron and truffle risotto with parmesan chips



Allergeni: 7

Filetto di spigola alla pizzaiola con salsa di peperoni arrosto, stracciatella di bufala, crumble di olive nere e spinaci

€ 26.00

Sea bass fillet with roasted pepper sauce, buffalo stracciatella, black olive crumble and spinach



Allergeni: 4, 7

Tagliata di cube roll su fondo bruno senapato con verdure marinate

€ 28.00

Sliced cube roll on a mustard brown background with marinated vegetables

Allergeni: 6, 9, 12

"Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 852/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1"

"The product purchased fresh has been subjected to preventive remediation treatment by freezing in accordance with the requirements of Reg. EC 852/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 1"

APERITIVO GOURMET

Mare: 1 Drink basic + Mini Caponatina di pesce spada, Veli di salmone affumicato e salsa allo yogurt, Calamaro scottato, Frittura di gamberi nel cuoppo, Arancinetto al nero di seppia, Polpo grigliato con stracciatella e Cous cous di pesce

€ 29.00

Sea: 1 basic cocktail + Mini swordfish caponatina, Smoked salmon veils and yoghurt sauce, Seared squid, Fried prawns in "cuoppo", Squid ink arancinetto, Grilled octopus with stracciatella and Fish couscous



Allergeni: 1, 2, 3, 4, 9, 12, 14

Terra: 1 Drink Basic + Mini Caponatina di verdure in agrodolce, Tartare di scottona aromatizzata al lime, Mozzarelline in carrozza, Tocchetti di vastedda del Belice con miele di acacia, Salame di cinghiale, Polpettina di vitello in agrodolce, Arancinetto con ragù di guancia di scottona su fonduta di Piacentino ennese.

€ 29.00

Land: 1 Basic Drink + Mini Caponatina of sweet and sour vegetables, Scottona tartare lime flavoured, Mozzarelliina in carrozza, Pieces of Belice vastedda with acacia honey, Wild boar salami, Sweet and sour veal meatball, Arancinetto with scottona ragù cheek on Piacentino fondue from Enna.

Allergeni: 1, 3, 5, 7, 8, 9

MENU ROOM SERVICE

RISTORANTE | RESTAURANT

Disponibile dalle ore 13:00 alle 14:30 e dalle 20.00 alle 23.00 costo del servizio € 10.00 Available from 1.00 p.m. to 2.30 p.m. and from 8:00 p.m. to 11:00 p.m. cost of the service € 10.00

ANTIPASTI | STARTERS

Tartare di Scottona locale con senape di Digione, veli di cipolla rossa e riduzione di spinaci € 22.00

Local Scottona tartare with Dijon mustard, red onion veils and spinach reduction

Allergeni: 10

Tartare di Ricciola del Mediterraneo con crumble di mais, riduzione di melagrana e chips al nero di seppie € 27.00

Mediterranean Amberjack tartare with corn crumble, pomegranate reduction and cuttlefish ink chips

Allergeni: 1, 4, 14

Calamaro verace scottato con vellutata di porro alla brace e zeste di arance novelline € 24.00

Seared squid with grilled leek cream and new orange zest

Allergeni: 4

Tentacoli di polpo cotto a bassa temperatura su concassè di pomodoro, mandorle tostate e riduzione al basilico € 22.00

Octopus tentacles cooked at low temperature on tomato concassé, toasted almonds and basil reduction

Allergeni: 8, 14

Quiche di zucchine e funghi porcini su Parmigiano Reggiano 36 mesi € 22.00

Zucchini and mushroom quiche on fondue of Parmigiano Reggiano 36 month



Allergeni: 1, 3, 7

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Paccheri di grano duro con gambero rosso di Mazara, ciuffetti di salicornia, agrumi di Sicilia e granella di pistacchio € 28.00

Durum wheat paccheri with red prawns from Mazara, tufts of glasswort, Sicilian citrus fruits and chopped pistachios



Allergeni: 1, 2, 8, 12

Risotto alla pescatora del nostro Chef con polpo, cozze, calamaro, gambero rosso di Mazara e pomodorini confit € 27.00

Our Chef's seafood risotto with octopus, mussels, squid, Mazara red shrimp and confit cherry tomatoes

Allergeni: 4, 12, 14

Trofie con tonno rosso, pomodorini semi dry di nostra produzione e pan grattato con erbe di campo € 23.00

Trofie with red tuna, semi-dry cherry tomatoes of our production and breadcrumbs with wild herbs

Allergeni: 1, 4

Calamarata con ristretto di pomodoro, guancia di vitello brasata al nerello mascalese e fonduta di ragusano € 23.00

Pasta "Calamarata" with tomato puree, veal cheek braised with nerello mascalese and ragusano fondue

Allergeni: 1, 7, 8, 9

Spaghetti in salsa di "oro dei dei due Vulcani ": datterino e piennolo in crema, confit e in polvere € 20.00

Spaghetti in "gold of the two Volcanoes" sauce Datterino and Piennolo in cream, confit and powder

Allergeni: 1, 7

Maccheroncini alla Norma € 21.00

Norma style macaroni



Allergeni: 1, 7

Risotto allo zafferano e tartufo con chips di parmigiano € 20.00

Saffron and truffle risotto with parmesan chips

Allergeni: 7

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Filetto di ricciola cotto a bassa temperatura su veli di cipolla rossa di Tropea, concassè di pinoli con uvetta in agrodolce e clorofilla di spinaci € 27.00

Amberjack fillet cooked at low temperature on veils of red Tropea onion, pine nut concassè with sweet and sour raisins and spinach chlorophyll



Allergeni: 4, 8, 9

Filetto di spigola alla pizzaiola con salsa di peperoni arrosto, stracciatella di bufala, crumble di olive nere e spinaci € 26.00

Sea bass fillet with roasted pepper sauce, buffalo stracciatella, black olive crumble and spinach



Allergeni: 4, 7

Fritturina in cuoppo di calamari, gamberoni e branzino con maionese al lime € 25.00

Fried squid, prawns and sea bass with lime mayonnaise



Allergeni: 1, 2, 3, 4, 7, 8, 14

Cubi di tonno pinna gialla, riduzione di cipolla rossa di Tropea, zeste di cedro candite, arance pelate a vivo e crumble di olive nere € 25.00

Yellowfin tuna cubes, Tropea red onion reduction, candid citron zest, peeled oranges and black olives crumble

Allergeni: 4, 12

Filetto di Scottona locale su crema di patate dolci, nikutè di zucchine verdi e demi-glace di manzo € 28.00

Local Scottona fillet on sweet potato cream, green courgette nikutè and beef demi-glace

Allergeni: 1, 6, 12

Tagliata di cube roll su fondo bruno senapato con verdure marinate € 28.00

Sliced cube roll on a mustard brown background with marinated vegetables

Allergeni: 6, 9, 12

SNACK | SNACKS

Club Sandwich : Pane bianco tostato, insalata, maionese, pollo, bacon, uovo sodo e pomodoro

€ 19.00

Club sandwich: Toasted white bread, salad, mayonnaise, chicken, bacon, egg and slices of tomato

Allergeni: 1, 3, 7

INSALATONE | BIG SALADS

Caprese di pomodoro e mozzarella di bufala

€ 17.00

Caprese with tomato and buffalo mozzarella

Allergeni: 7

Insalata di arance, lamelle di finocchio, olive taggiasche, pinoli tostati e basilico

€ 14.00

Orange salad, fennel slices, Taggiasca olives, toasted pine nuts and basil

Allergeni: 8

Caesar's salad

€ 17.00

Salad whit ceberg, roasted chicken breast, parmesan cheese, crispy croutons, caesar salad dressing

Allergeni: 1, 3, 4, 7

BAR

Disponibile dalle ore 10.30 alle ore 23.30 costo del servizio € 10.00 Available from 10.30 a.m. to 11.30 p.m. cost of the service € 10.00

SNACK | SNACKS

Crudo di Parma e mozzarella

€ 18.00

Parma ham and mozzarella

Allergeni: 7

Il toast al prosciutto cotto e formaggio

€ 8.00

Ham and cheese toast

Allergeni: 1, 7, 12

"Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 852/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1"

"The product purchased fresh has been subjected to preventive remediation treatment by freezing in accordance with the requirements of Reg. EC 852/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 1"

DOLCI | DESSERTS

Sua maestà il Cannolo di ricotta con cialda fragrante homemade e ricotta del casaro

€ 10.00

Sicilian cannolo with ricotta cheese



Allergeni: 1, 7, 8

Tagliata di frutta fresca

€ 11.00

Fruit salad

Mousse gelato al Pistacchio e Cioccolato - Gluten Free

€ 10.00

Frozen Pistachio and Chocolate Mousse - Gluten Free



Allergeni: 3, 6, 8

Cheesecake estiva alla fragola

€ 10.00

Cold cheesecake with strawberry topping



Allergeni: 1, 3, 7, 8

Gelato Alla Cassata Siciliana

€ 10.00

Sicilian Cassata Ice Cream



Allergeni: 3, 7, 8

Setteveli con gelato

€ 10.00

Cake "Setteveli" with ice cream



Allergeni: 3, 6, 7, 8

Rocher con gelato alla nocciola

€ 10.00

Rocher with hazelnut ice cream



Allergeni: 1, 3, 7, 8

Rocher con gelato al pistacchio

€ 10.00

Rocher with pistachio ice cream



Allergeni: 1, 3, 7, 8

ALLERGENI | ALLERGENS

Gentile Ospite, nel darLe il benvenuto, desideriamo informarLa che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sotto indicati. Si invitano, pertanto, i Signori ospiti a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011

Dear Guest, We would like to welcome you and take this opportunity to inform you that all the allergens referred to in EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen, as mentioned below. Guests are therefore kindly asked to speak to serving staff for any requirement or clarification about the specific ingredients used for cooking our dishes. Substances or products causing allergies or intolerances in compliance with the EU Regulation 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

2. Crustacean and products based on crustaceans

3. Uova e prodotti a base di uova

3. Eggs and products based on eggs

4. Pesce e prodotti a base di pesce

4. Fish and products based on fish

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

5. Peanuts and nuts products

6. Soia e prodotti a base di soia

6. Soy and soy products

7. Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio

7. Milk and dairy produce, including lactose

8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

8. Nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof

9. Sedano e prodotti a base di sedano

9. Celery and products based on celery

10. Senape e prodotti a base di senape

10. Mustard and products based on mustard

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

11. Sesame seeds and products based on sesame seeds

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l

12. Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10/mg/kg or 10/mg/l

13. Lupini e prodotti a base di lupini

13. Lupins beans and products based on them

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

14. Shellfish and products based on shellfish

Consulta la lista degli Allergeni

1

Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati | Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived

2

Crostacei e prodotti a base di crostacei | Crustacean and products based on crustaceans

3

Uova e prodotti a base di uova | Eggs and products based on eggs

4

Pesce e prodotti a base di pesce | Fish and products based on fish

5

Arachidi e prodotti a base di arachidi | Peanuts and nuts products

6

Soia e prodotti a base di soia | Soy and soy products

7

Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio | Milk and dairy produce, including lactose

8

Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti | Nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof

9

Sedano e prodotti a base di sedano | Celery and products based on celery

10

Senape e prodotti a base di senape | Mustard and products based on mustard

11

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | Sesame seeds and products based on sesame seeds

12

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l | Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10/mg/kg or 10/mg/l

13

Lupini e prodotti a base di lupini | Lupins beans and products based on them

14

Molluschi e prodotti a base di molluschi | Shellfish and products based on shellfish

15

"Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 852/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1" | "The product purchased fresh has been subjected to preventive remediation treatment by freezing in accordance with the requirements of Reg. EC 852/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 1"

Legenda Caratteristiche



Contiene alimenti Surgelati



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Vegetariano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto senza Glutine



Prodotto Piccante



Prodotto Vegano



Prodotto Biologico
