



ANTIPASTI

Caponata Di Verdure Con Cialda Di Pane Croccante	€ 8
Carpaccio Di Carne Con Scaglie Di Parmigiano E Salsa Al Basilico	€ 12
Polpo Grigliato Con Patata Viola Alle Due Consistenze	€ 15
Frittura Mista Di Pesce Con Salsa Tartara	€ 20
Cruditè Di Mare In Bellavista Con Ostriche, Gambero, Scamponi, Tartare Di Salmone E Sashimi Di Tonno Pinne Gialle	€ 60 2 PAX

PRIMI

Coriandoli Di Riso Carnaroli Al Nero Di Seppia E Frappé Di Melograno Locale	€ 14
Raviolo Nero Al Salmone Con Ragù Di Cernia Ai Due Datterini E Salsa Al Prezzemolo	€ 16



**Busiate Salmonate , Gambero E Pesto
Di Pistacchio** € 18

**Spaghetti Trafilato Al Bronzo Alle
Vongole Veraci E Colata Di Ricci** € 28

**Fettuccina Con Aragostella E Filetto Di
Datterino Rosso** € 28

SECONDI

**Millefoglie Di Pollo Con Verdure Miste Di
Stagione E Riduzione Di Aceto Balsamico** € 12

**Filetto Di Baccalà Nordico Ai Due
Pomodori E Patate Al Vapore** € 15

**Lingotto Di Salmone Croccante Al
Pistacchio Con Slide Di Verdurine
Saltate All'olio Di Rosmarino** € 18

**Tagliata Di Scottona Con Rucola, Funghi
Porcini E Granella Di Nocciole Croccanti** € 22

**Grigliata Mista Di Pesce Con Calamaro,
Gambero, Scampone E Pesce Spada Con
Maionese Agli Agrumi E Misticanza** € 25



DESSERT

Torta Al Cioccolato E Caramello Salato € 7

**Coppa Gelato Vanigliato E Salsa Ai
Frutti Di Bosco** € 7

Cheesecake Al Verdello Siciliano € 7

Nutellamisù € 7

Cannolo Siciliano Scomposto € 7

Il nostro menu rappresenta l'esperienza maturata nel settore della ristorazione e dell'ospitalità, frutto di una meticolosa ricerca di prodotti innovativi, freschi di stagione e provenienti dal territorio locale, con l'obiettivo primario di soddisfare appieno le esigenze e i gusti dei nostri clienti. Siamo fiduciosi che il nostro menu rispecchi le vostre aspettative al massimo, evidenziando la nostra competenza nel campo della ristorazione e dell'ospitalità.

L'elaborazione del menu è stata curata dagli chef di cucina Francesco Di Giovanni e Manuel Vitale.



APERITIF

Caponata Of Vegetables With Crispy Bread Wafer	€ 8
Beef Carpaccio With Parmesan Flakes And Basil Sauce	€ 12
Grilled Octopus With Dual Texture Purple Potatoes	€ 15
Mixed Fried Seafood With Tartar Sauce	€ 20
Seafood Crudités “Bellavista” Style With Oysters, Shrimp, Langoustine, Salmon Tartare, And Yellowfin Tuna Sashimi	€ 60 2 PAX

FIRST COURSES

Carnaroli Rice With Cuttlefish Ink And Local Pomegranate Souse	€ 14
Black Salmon Ravioli With Grouper Ragout, Cherry Tomatoes, And Parsley Sauce	€ 16



**Salmon Pink “Busiate” Pasta With
Shrimp And Pistachio Pesto** € 18

**Bronze-Drawn Spaghetti With Clams
And Sea Urchin Sauce** € 28

**Fettuccine With Baby Lobster And Red
Cherry Tomato Fillet** € 28

MAIN COURSES

**Chicken Mille-Feuille With Seasonal
Mixed Vegetables And Balsamic Reduction** € 12

**Nordic Cod Fillet With Two Tomatoes
And Steamed Potatoes** € 15

**Crispy Pistachio Salmon With Sautéed
Vegetable Medley In Rosemary Oil** € 18

**Scottona Beef Sliced With Rocket,
Porcini Mushrooms, And Crunchy
Hazelnut Granola** € 22

**Mixed Grilled Seafood With Squid,
Shrimp, Langoustine, And Swordfish With
Citrus Mayonnaise And Mixed Greens** € 25



DESSERT

Chocolate And Salted Caramel Cake € 7

**Vanilla Ice Cream Cup With Forest Fruit
Sauce** € 7

Sicilian “Verdello” Cheesecake € 7

Nutellamisù € 7

Deconstructed Sicilian Cannoli € 7

Our menu reflects years of experience in the restaurant and hospitality industry, resulting from meticulous research into innovative, seasonal, locally-sourced products aimed at fully satisfying our customers' tastes and preferences. We are confident that our menu will meet your expectations, highlighting our expertise in the field of dining and hospitality.

The menu was curated by chefs Francesco Di Giovanni e Manuel Vitale.