



CHEF VITO PATERNITI



Il mio viaggio nel mondo della ristorazione è iniziato tanti anni fa, quando da ragazzino lavoravo con mio padre in campagna, con gli ulivi, i carciofi, con l'orto che allora tanto detestavo e che invece oggi considero una preziosa fortuna.

Per me la cucina è il valore nella semplicità.

Non può far altro che rendere omaggio alle mie origini, la Sicilia, ai miei ricordi e al percorso di vite ed esperienze che mi hanno portato oggi ad essere qui.

E' rispettare e dare valore alla materia prima e a chi la lavora, trattandola con cura e portando nel piatto il gusto della tradizione, della ricerca. Cercando di trasmettere un ricordo, un'emozione e un pò della mia storia.

My journey in the world of catering began many years ago, when as a boy I worked with my father in the countryside, with olive trees, artichokes, with the vegetable garden that I hated so much at the time and that today I consider a precious fortune.

For me, cooking has its value in simplicity.

It can only pay homage to my origins, Sicily, to my memories and to the path of lives and experiences that have led me to be here today.

It is to respect and find value within the raw materials and who works with them, treating them with care, and bringing them to the table with the right taste of tradition and research.

Searching to transmit a memory, an emotion and a little bit of my story.



ANTIPASTI / STARTERS



**OMAGGIO ALLA MIA SICILIA
TRIBUTE TO MY SICILY**

16

Insalatina di Agrumi, Gelè di Arancia, Finocchio in Osmosi e Cipolla all'Agretto
Citrus Salad, Orange Gelée, Osmosed Fennel, and Sweet-and-Sour Onion
(12)



**TERRA E RADICI
EARTH AND ROOTS**

18

Zuppetta di Legumi e Vegetali in Varie Consistenze
Legum Soup with Vegetables in Different Textures
(9)

**PASSEGGIATA IN MONTAGNA
MOUNTAIN WALK**

20

Carpaccio di Manzo Marinato, Patata Schiacciata, Sorgo Soffiato e Fondo di Manzo
Marinated Beef Carpaccio, Mashed Potato, Puffed Sorghum, and Beef Jus
(9 *)



**Coperto | Cover charge
4 Euro per persona | per person**

Prezzi in € - IVA e servizio incluso - Prices in € - Vat Services Included

Per eventuali allergie e/o intolleranze è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o congelati in loco. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.
For any allergies and/or intolerances, the list of products containing allergens, frozen at the origin or on site is available. For more information, please contact the staff.

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES



DALLA MIA DISPENSA L'ARCHIVIO DEI SAPORI
FROM MY PANTRY: A FLAVOR ARCHIVE

24

Spaghettone dell'azienda "Benedetto Cavalieri", Mantecato al Burro d'Alpeggio Affumicato, Infusione di Camomilla, Nocciola al Caramello Salato e Salsa ai Ribes all'Aceto di Lamponi
Benedetto Cavalieri" Spaghettone Creamed With Smoked Alpine Butter, Chamomile Infusion, Salted Caramel Hazelnut and Currant Sauce With Raspberry Vinegar

(1-7-8-9-12)

GOLOSO SOFFICE E CROCCANTE
DELICIOUS AND SOFT CRUNCHY

24

Gnocco di Patate al ripieno di Branzi P.A.T, Pancetta Croccante, Burro, Salvia e Croccante al Parmigiano Reggiano Stagionato 24 mesi
Potato Dumpling Filled With Cheese, Crispy Pancetta, Butter And Sage, with 24-Month-Aged Parmigiano Reggiano Crisp

(1-7-3-9)



IL RISOTTO CHE VORREI
THE RISOTTO I WOULD LIKE

26

Risotto "Chicco del Mulino" Mantecato al Sedano Rapa, Olio al Rosmarino, Fondo al Cioccolato Fondente e Cacao
"Chicco Del Mulino" Risotto Creamed With Celeriac, Rosemary Oil, Dark Chocolate-Cocoa Jus

(7-9)



Coperto | Cover charge
4 Euro per persona | per person

Prezzi in € - IVA e servizio incluso - Prices in € - Vat Services Included

Per eventuali allergie e/o intolleranze è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o congelati in loco. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.
For any allergies and/or intolerances, the list of products containing allergens, frozen at the origin or on site is available. For more information, please contact the staff.

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES



**ANIMA
SOUL
32**

Spalla di Agnello Arrosto, Laccata al Miele e Spezie Dolci, Zucca Mantovana Arrostita,
Riduzione di Vino Rosso e Pepe Lungo
Roasted Lamb Shoulder, Glazed with Honey and Sweet Spices, Roasted Pumpkin,
Red Wine and Pepper Reduction
(9-12)

**MISERIA E NOBILTA'
POVERTY AND NOBILITY
32**

Controfiletto di Manzo Scottato, Patate Sautè Dorte al Burro,
Salsa Barnese al Caffè e Fondo Bruno di Manzo Ristretto
Seared Beef Striploin with Butter-Sautéed Potatoes, Coffee Béarnaise,
Beef Demi-Glace
(3-7-9)



**ARROSTO SI ..MA DI CAVOLFIORE
"ROAST...BUT MAKE IT CAULIFLOWER"
26**

Cavolfiore Arrosto, Crumble di Mais, Gel di Agrumi, Pesto al Prezzemolo e Mandorla
Tostata
Roasted Cauliflower, Corn Crumble, Citrus Gel, Parsley Pesto and Toasted Almond
(8-7)



**Coperto | Cover charge
4 Euro per persona | per person**

Prezzi in € - IVA e servizio incluso - Prices in € - Vat Services Included

Per eventuali allergie e/o intolleranze è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o congelati in loco. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.
For any allergies and/or intolerances, the list of products containing allergens, frozen at the origin or on site is available. For more information, please contact the staff.

DOLCI / DESSERTS



**PANE BURRO E MARMELLATA
BREAD, BUTTER AND JAM**

10

Gelato al Pane, Composta di Marmellata,
Burro fuso
Bread Gelato, Jam Compote, Melted Butter
(1-3-7)



**IL MIO TIRAMISU'
MY TIRAMISU**

10

Mousse al Mascarpone, Caffè 100% Arabica Illy, Crumble di Cacao
Salato, Gelato alla Crema Antica
*Mascarpone Mousse, 100% Illy Arabica Coffee, Salted Cocoa
Crumble, Old-Fashioned Ice-Cream*
(1-3-7)



**TAGLIATA DI FRUTTA CON GELATO
FRESH FRUIT SALAD WITH ICE CREAM**

10

(1-3-7)



Coperto | Cover Charge
4 Euro per persona | per person

Prezzi in € - IVA e servizio incluso - Prices in € - Vat Services Included

Per eventuali allergie e/o intolleranze è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine o congelati in loco. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.
For any allergies and/or intolerances, the list of products containing allergens, frozen at the origin or on site is available. For more information, please contact the staff.

CONSIGLIATO DALLO CHEF VITO PATERNITI
CHEF VITO PATERNITI RECOMMENDS
MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENU



EURO 75

per persona | per person



OMAGGIO ALLA MIA SICILIA
TRIBUTE TO MY SICILY

Insalatina di Agrumi, gelè di Arancia, Finocchio in osmosi e Cipolla all'Agretto
Citrus Salad, Orange Gelée, Osmosis Fennel, and Sweet-and-Sour Onion

(12)



DALLA MIA DISPENSA L'ARCHIVIO DEI SAPORI
FROM MY PANTRY: A FLAVOR ARCHIVE

Spaghettone dell'azienda "Benedetto Cavalieri", Mantecato al Burro d'Alpeggio Affumicato, Infusione di Camomilla, Nocciola al Caramello Salato e Salsa ai Ribes all'Aceto di Lamponi
Benedetto Cavalieri" Spaghettone Creamed with Smoked Alpine Butter, Chamomile Infusion, Salted Caramel Hazelnut and Currant Sauce with Raspberry Vinegar

(1-7-8-9-12)



ARROSTO SI ..MA DI CAVOLFIORE
"ROAST...BUT MAKE IT CAULIFLOWER"

Cavolfiore Arrosto, Crumble di Mais, Gel di Agrumi, Pesto al Prezzemolo e Mandorla Tostata
Roasted Cauliflower, Corn Crumble, Citrus Gel, Parsley Pesto and Toasted Almond

(8-7)



PANE BURRO E MARMELLATA
BREAD, BUTTER AND JAM

Gelato al Pane, Composta di Marmellata, Burro fuso
Bread Gelato, Jam Compote, Melted Butter

(1-3-7)



supplemento abbinamento vino - euro 35 per persona
surcharge for wine pairing - 35 euros per person



Gentile Ospite,

*Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza elenchiamo le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e/o ove viene utilizzata la tecnica del congelamento rapido per alcune preparazioni

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni sup. a 10 mg/Kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
15. Tecnica del congelamento rapido

Dear Guest,

*In order to guarantee the maximum quality and confidence we list the ingredients or products that could cause allergies or/and where we process quick freezing techniques for some preparations

1. Cereals with gluten, grain, rye, barley, oats, spelt, kamut, derivat e, and processed from products
2. Shellfish and processed from products
3. Egg and processed from products
4. Fish and processed from products
5. Peanuts and processed from products
6. Soy and processed from products
7. Milk and processed from products
8. Shell fruit, hazelnut, almond, nuts, acagiu nuts, pecan nuts, Brazilian nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts, and processed from products
9. Celery and processed from products
10. Mustard and processed from products
11. Sesame seeds and processed from products
12. Sulphur dioxide and sulphites more than 10 mg/kg
13. Lupini and processed from products
14. Mussels and processed from products
15. Quick freezing preparation technique



Vegetariano | Vegetarian



Senza Glutine | Gluten Free



Vegano | Vegan

