



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



IL MANZO MARINATO
THE MARINATED BEEF

20

Lamelle di Manzo Marinato alla Senape e Paprika, Cipollotto in Agrodolce, Maionese di Carne, Nocciola Tostata e Fondo di Manzo

Marinated Beef Slices with Mustard and Paprika, Sweet and Sour Spring Onion, Meat Mayonnaise, Toasted Hazelnut and Beef Jus

(3-8-10-12-15)



FRESCHEZZA ESTIVA
SUMMER FRESHNESS

18

Insalata all'Assoluto di Pomodoro, Cipolla Rossa all'Agretto e Basilico

Tomato Essence Salad, Sweet and Sour Red Onion and Basil

(12)

NOTE DI MARE E FRUTTA
SEA & FRUITY NOTES

22

Carpaccio di Pesce Azzurro, Pesca Fermentata,
Croccante di Cous Cous allo Zafferano e Cerfoglio

Bluefish Carpaccio, Fermented Peach, Saffron Cous Cous Crisp and Chervil

(1-4-7-9-15)



Coperto | Cover charge
5 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



IL RISOTTO CHE VORREI
THE RISOTTO I WOULD LIKE

26

Risotto “Chicco del Mulino” con Crema di Peperone, Cozze alla Tarantina, Peperone Crusco, Pesto di Prezzemolo e Assenzio al Limone

“Chicco del Mulino” Risotto with Bell Pepper Cream, Taranto-style Mussels, Crusco Pepper, Parsley Pesto and Lemon Wormwood

(7-9-14-15)



SINFONIA DI ZUCCHINE
ZUCCHINI SINFONY

24

Penne “Benedetto Cavalieri” con Pesto di Zucchini e Basilico, Salsa ai Pinoli Tostati, Carpaccio di Zucchini Marinata, Amaranto Soffiato e Fiori di Zucca

“Benedetto Cavalieri” Penne with Zucchini and Basil Pesto, Toasted Pine-Nut Sauce, Marinated Zucchini Carpaccio, Puffed Amaranth and Zucchini Flowers

(1-8-9)

IL RAVIOLO DEL MEDITERRANEO
THE MEDITERRANEAN RAVIOLO

26

Raviolo di Gamberi, Scampi e Cuore di Bufala, Mantecato con Burro ai Crostacei, Lime, Gambero Crudo di Mazzara e Bocconcini di Mozzarella di Bufala

Raviolo Filled with Buffalo Mozzarella, Prawn and Langoustine, Tossed with Crustacean Butter, Lime, Raw Mazara Prawn and Buffalo Mozzarella Bites

(1-2-3-7-9)



Coperto | Cover charge
5 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



ARROSTO SI ..MA DI ZUCCHINE
"ROAST...BUT MAKE IT ZUCCHINI"

26

Arrosto di Zucchine, Ricotta di Pecora Affumicata , Fichi e Croccante di Quinoa

Roasted Zucchini, Smoked Sheep's Ricotta, Figs and Quinoa Crisp

(7)



IL FILETTO NEL BOSCO
FILLET & BERRIES

34

Filetto di Manzo, Patate Sautè, Scalogno e Salsa ai Frutti di Bosco

Beef Fillet, Sautéed Potatoes, Shallot and Berry Sauce

(9-12)



IL PESCATO DEL GIORNO
THE FISHMONGER'S SELECTION

34

Pesce del Giorno alla Griglia con Insalatina Estiva
di Frutta e Verdura di Stagione in Osmosi

Grilled Fish of the Day with a Summer Salad of Seasonal Fruit and Vegetables in Osmosis

(4-8)



Coperto | Cover charge
5 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



SORBETTO GOLOSO
SIGNATURE SORBET
10

Coulis di Frutta, Sorbetto al Mandarino e Cialda
alle Mandorle

Fruit Coulis, Mandarin Sorbet And Almond Wafer
(1-3-7-8-15)



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
(1-3-7-8-15)



TAGLIATA DI FRUTTA
FRESH FRUIT SALAD
10



Coperto | Cover Charge
5 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 85

per persona | per person

NOTE DI MARE E FRUTTA
SEA & FRUITY NOTES



Carpaccio di Pesce Azzurro, Pesca Fermentata,
Croccante di Cous Cous allo Zafferano e Cerfoglio

*Bluefish Carpaccio, Fermented Peach, Saffron Cous Cous Crisp and
Chervil*

(1-4-7-9-15)

IL RAVIOLO DEL MEDITERRANEO
THE MEDITERRANEAN RAVIOLO

Raviolo di Gamberi, Scampi e Cuore di Bufala, Mantecato con Burro ai Crostacei, Lime,
Gambero Crudo di Mazzara, e Bocconcini di Mozzarella di Bufala

*Raviolo Filled with Buffalo Mozzarella, Prawn and Langoustine, Tossed with Crustacean Butter,
Lime, Raw Mazara Prawn and Buffalo Mozzarella Bites*

(1-2-3-7-9)



IL PESCATO DEL GIORNO
THE FISHMONGER'S SELECTION

Pesce del Giorno alla Griglia con Insalatina Estiva
di Frutta e Verdura di Stagione in Osmosi

Grilled Fish of the Day with a Summer Salad of Seasonal Fruit and Vegetables in Osmosis

(4-8)

IL MIO TIRAMISU'
MY TIRAMISU



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)



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

