

PER COMINCIARE

TO STARTER

Scampo, cavolfiore e pesto alla trapanese croccante (GF) 34

Scampi, cauliflower and crispy Trapani-style pesto

Spinedda di tonno in crosta di sesamo nero e salsa di cipollotto (GF) 26

Tuna fillet (Spinnedda) in black sesame crust and spring onion sauce

Polpo croccante su crema di finocchi speziati (©) 28

Crispy octopus on a spiced fennel cream

Etna e il mare 24

Etna and sea

Parmigiana di melanzane (V, GF) 24

Eggplant parmigiana

Carpaccio di Manzo, salsa di Parmigiano e carciofi (GF) 32

Beef carpaccio, Parmesan sauce and artichokes

Zuppetta di pane casareccio, ricotta e acciughe di Sclacca 24

Homemade bread soup with ricotta cheese and anchovies from Sclacca

GRANO E RISO

WHEAT AND RICE

Maccheroni alla Norma (VG) 24

Maccheroni alla "Norma"

Gnocchi di broccoli con pomodoro alla brace e "Maiorchino" (V, GF) 26

Broccoli gnocchi with grilled tomatoes and Maiorchino cheese

Busiate con ragù di maialino e cacao 26

Busiate Pasta with black pig ragout and cocoa

Minestra di pasta con Astice 44

Broken spaghetti with lobster soup

Ravioli al ripieno ripieno di "Masculini alla catanese" 30

Ravioli stuffed with 'Masculini (anchovies) alla catanese'

Risotto con gambero rosso, peperone arrosto, burrata e briciole di pane 34

Risotto with red prawns, roasted peppers, burrata cheese and breadcrumbs

TRA MARE E TERRA SEA AND LAND

Trancio di spigola in crosta di sale con insalata di finocchi e arance (GF) 40
Sea bass fillet in salt crust with fennel and orange salad

Filetto di ombrina all'eoliana al cartoccio (GF) 36
Aeolian-style croaker fish fillet baked in foil

Couscous di pesce trapanese 48
Trapanese fish cous cous

Triglia, salsa "lattata" e olio allo zafferano 36
Red mullet, 'lattata' sauce and saffron oil

Filetto di Manzo, salsa al marsala,
millefoglie di patata all'arancia e tartufo nero siciliano (GF) 40
Beef fillet, Marsala wine sauce, orange potato millefeuille and Sicilian black truffle

Lombatina di agnello, salsa ai funghi porcini e cipolla caramellata (GF) 38
Lamb loin, porcini mushroom sauce and caramelised onion

VERDURE E CONTORNI VEGETABLES AND SIDE DISHES

Verdure e insalate di stagione 12
Seasonal vegetables and salads

Coperto 5 Euro a persona

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine

Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi.

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3.

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

5 Euro cover charge per person

INFORMATION ON FOOD ALLERGIES

Certain dishes and beverage may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011.

The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulfur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs.

Please consult the appropriate documentation that will be provided by the staff upon request.

We cannot guarantee the total absence of allergens in all our dishes and beverages.

Fish product compliant with the requirements of Reg. (EC) 853/04, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter d, point 3.

Dishes or ingredients marked with © are frozen, frozen at source by the manufacturer, or have been chilled to a negative temperature on site to guarantee their quality and safety for public health. This complies with the procedures described in the origin by the H.A.C.C.P. Plan pursuant to EC Reg. 852/04. Our restaurant staff is at your disposal to provide any information regarding the nature and origin of the food served.