

Menù à la carte

Antipasti di mare

Seafood starters

Gazpacho siculo, polpo arrosto al sentore di rosmarino
e sesamo nero 15

Sicilian gazpacho, roasted octopus with rosemary and black sesame

La panella al mare

16

Panella seaside (fritter made with chickpea flour)

Crudo di mare (tonno, gambero rosso, scampo,
calamaro, ostrica) 25

Raw fish mix (tuna, red prawn, nephrop, squid, oyster)



Antipasti di terra

Starters

Crema di finocchio, uovo croccante e
tartufo nero delle Madonie 14

Crisp egg with fennel cream and Madonie black truffle

Tartare di manzo, frutto della passione
e caviale di lumaca Pizzo Cannita al limone 16

Beef tartare, passion fruit with snail caviar Pizzo Cannita and lemon

La parmigiana a modo nostro 12

Our Parmigiana

Primi piatti di mare

Seafood First Course

- | | |
|---|----|
| Anelletti con macco di fave e scampi
al profumo di limone
<i>Anelletti pasta with macco di fave, nephrops and lemon</i> | 14 |
| Ravioli di baccalà e maggiorana su salsa allo zafferano di
Corleone, pinoli tostati e polvere di olive
<i>Cod and maggiorana Ravioli with Corleone saffron sauce, toasted pine nuts and
powder olives</i> | 18 |
| Risotto acquarello con acqua di basilico,
guazzetto di crostacei e fiori di zucca
<i>Risotto with basil water, shellfish sauce and courgette flowers</i> | 18 |
| Sciabbò di Renato
<i>Show-cooking del Maitre</i> | 18 |



Primi piatti di terra

First Course

- | | |
|--|----|
| Gnocchi di patate con guanciale, timo, fave e crema di
tumazzu
<i>Potatoes Gnocchi with cheek lard, thyme, fava beans and tumazzu cream</i> | 12 |
| Tagliolino al ragù di coniglio e crema di cannellini
<i>Tagliolino with rabbit ragù and cannellini cream</i> | 14 |
| Tortelli ai porcini su crema di patate al verdello
e tartufo estivo
<i>Tortelli with porcini mushrooms on verdello potatoes cream
and summer truffle</i> | 16 |

Secondi piatti di mare

Seafood Second Course

Foie gras che guarda lo scampo, pomodoro fermentato e crema di peperone rosso <i>Foie gras that sees the nephrop, fermented tomatoes and red pepper cream</i>	20
Fagottino di pesce spada su verdure croccanti e riduzione di mandarino <i>Swordfish roll on crisp vegetables and tangerine syrup</i>	15
Vellutata di patate al latte di mandorla, baccalà in camicia, ricci e aria di ricci <i>Potatoes cream with almond milk, "in camicia" cod and sea urchins</i>	18
Pescato del giorno <i>Catch of the day</i>	60/kg



Secondi piatti di terra

Second Course

Filetto di manzo in salsa mascalese e le sue verdure <i>Beef fillet with mascalese sauce and vegetables</i>	18
Petto d'anatra all'arancia <i>Duck breast with orange sauce</i>	15
Galletto cotto a bassa temperatura con patate arrosto <i>Low-temperature cooked cockerel with roasted potatoes</i>	12



Laboratorio dei dolci

Dessert

Semifreddo alla mandorla pizzuta namelaka al cioccolato fondente 70% <i>Pizzuta namelaka almond parfait with dark chocolate 70%</i>	7
Spuma di pistacchio e fragole all'anice stellato e cioccolata <i>Pistacchio and strawberry mouse, star anise and chocolate</i>	7
La nostra macedonia di frutti rossi e gelato alla mandorla <i>Our red fruits salad and almond cream</i>	7
Il nostro modo di vedere il cannolo <i>Our way to see Sicilian Cannolo</i>	7