



---

**STABILE 169**

---

✦ R I S T O R A N T E ✦

## *Antipasti di Mare*

- Crema di finocchio - olio al basilico-gambero rosso e ricci* € 18  
(*Fennel cream - basil oil, red shrimp and sea urchins*)
- Umami di Pomodorino uovo pochè bottarga di tonno maggiorana e limone* € 15  
(*Umami di Pomodorino egg pochè tuna bottarga, marjoram and lemon*)
- Crema di peperoni, scampo, uova di salmone, sesamo-nero* € 16  
(*Cream of peppers, scampi, salmon roe, black sesame*)
- Crema di ostriche e patata tartare di fassona senape in grani e caviale* € 24  
(*Cream of oysters and potato-tartare of fassona mustard in grains and caviar*)
- Tartare di pesce* € 20  
(*Fish tartare*)
- Al Crudo di crostacei e ostriche* € 30  
(*raw shellfish and oyster*)

## *Antipasti di Terra*

- Carpaccio di petto d'anatra affumicato, insalatina di rapa rossa formaggio morbido su biscotto salato* € 15  
(*Smoked duck breast carpaccio, red turnip salad soft cheese on salty biscuit*)
- Tomino alla Milanese con senape in grani riduzione di vino rosso e cipolla di Tropea* € 15  
(*Milanese cheese with mustard grains, red wine reduction and Tropea onion*)
- La Parmigiana a modo nostro* € 12  
(*Fried eggplant tomato-mozzarella and parmesan sauce*)

## *Primi Piatti di Mare*

- Bottone ripieno di sarde e finocchietto di montagna e la sua salsa rossa* € 18  
(*fresh pasta filled with sardines and wild fennel*)
- Risotto al nero di seppia, nocciole, ostriche, ricci e laphraig evaporato* € 22  
(*risotto with cuttlefish ink, hazelnuts, oysters, sea urchins and evaporated laphraig whiskey*)
- Capellini in brodo di aragosta* € 30  
(*capellini in lobster broth*)
- Sciabbo' di Renato* € 18  
(*show cooking del Maitre*)

## *Primi Piatti di Terra*

- Raviolo ripieno di patata al limone e menta in salsa di funghi porcini e tartufo nero* € 18  
(*Potato-ravioli with lemon and mint in porcini mushroom and black truffle sauce*)
- Gnocchi viola con ragù di maialino-nero dei Nebrodi, finocchietto di montagna e tuma persa* € 16  
(*Purple gnocchi with black Nebrodi pork ragout, mountain fennel and tuma persa*)
- Bauletto di ricotta di pecora e pistacchio di Bronte, burrata di bufala e culi di frutti rossi* € 18  
(*Fresh pasta with sheep ricotta and Bronte pistachio, buffalo-burrata and red fruit culi*)

## *Secondi Piatti di Mare*

<i>Parmigiana di Polpo (Octopus Parmigiana)</i>	<i>€ 16</i>
<i>Insalata di mare tiepida su crema di cannellini ed emulsione di basilico (Fish salad and cannellini beans cream and basilic)</i>	<i>€ 20</i>
<i>Sandwich di pesce sciabola con patata aromatizzata e crema di peperoni di Ispica (scabbard fish sandwich with flavored potatoes and Ispica pepper cream)</i>	<i>€ 20</i>
<i>Pescato del giorno (catch of the day)</i>	<i>€ 60 al Kg.</i>

## *Secondi Piatti di Terra*

<i>Filetto di manzo con porcini in salsa foie gras e tartufo nero (Beef fillet with porcini mushrooms, foie gras sauce and black truffle)</i>	<i>€ 24</i>
<i>Costolette di agnello su crema di mele dell'etna e pistacchio di Bronte (Lamb chops on Etna apple cream and Bronte pistachio)</i>	<i>€ 20</i>
<i>Guancia di maialino nero dei Nebrodi con cremoso di patata e cipolla di Tropea (Nebrodi black pig cheek with creamy potato and Tropea onion)</i>	<i>€ 16</i>

## *Laboratorio dei Dolci*

<i>Tiramisù al frutto della passione</i>	<i>€ 7</i>
<i>Gelo di mandarino tardivo di Giaculli</i>	<i>€ 7</i>
<i>Tartelletta al cioccolato con cremoso al pistacchio e meringa all'Italiana</i>	<i>€ 7</i>
<i>Tortino al cioccolato con crema inglese alla cannella e gelato alla banana</i>	<i>€ 7</i>

## *Menù Degustazione Tasting Menù*

*(€ 50,00 - escluso vini - wine not included)*

### *Antipasto Starter*

#### *La Panella al Mare*

*Panella seaside (fritter made with chickpea flour and summer truffle)*

### *Primi Piatti First course*

*Anelletti con macco di fave e scampi al profumo di limone e bottarga di tonno  
(Anelletti pasta with macco di fave, nephrops and lemon tuna bottarga)*

*Ravioli di Baccalà e maggiorana su salsa allo zafferano di Corleone,  
pinoli tostati e polvere di olive  
(Cod and maggiorana ravioli with Corleone saffron sauce, toasted pine nuts and  
powder olives)*

### *Secondi Piatti Second course*

*Fagottino di pesce spada su verdure croccanti e riduzione di mandarino  
(sword fish roll on crisp vegetables and tangerine syrup)*

### *Dolce*

#### *Dessert*

*il nostro modo di vedere il cannolo  
(our way to see sicilian cannolo)*

**COMUNICAZIONE INGREDIENTI ALLERGENI**  
**COMUNICATION INGREDIENTS ALLERGENS**

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

*We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.*

*List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "Substances or products causing allergies or intolerances".*

<b>1</b>	Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products</i>	<b>8</b>	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 <i>Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.</i>
<b>2</b>	Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products based on shellfish</i>	<b>9</b>	Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products based on celery</i>
<b>3</b>	Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and by-products</i>	<b>10</b>	Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard-based products</i>
<b>4</b>	Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products based on fish</i>	<b>11</b>	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seeds-based products</i>
<b>5</b>	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut-based products</i>	<b>12</b>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg per kg o per litro <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg for kg or for liter</i>
<b>6</b>	Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni <i>Soy and soy-based products</i>	<b>13</b>	Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupine and lupine-based products</i>
<b>7</b>	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) <i>Milk and dairy products (lactose included)</i>	<b>14</b>	Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products based on molluscs</i>

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili nel menù oppure rivolgendosi al personale in servizio.

I prodotti serviti in questo locale sono rigorosamente freschi. Tuttavia, in alcuni periodi dell'anno, qualche tipologia di prodotto potrebbe occasionalmente essere congelata. Chiedere al personale in servizio informazioni in merito.

Ai sensi del Reg. UE 853/2004 il pesce da consumare crudo viene abbattuto e congelato alla temperatura di -20 °C per almeno 24 ore.  
La Direzione

*The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances is available on the menu or by the staff in service.*

*The food served in this restaurant is strictly fresh. In some period of the year some kinds of food could be frozen. Please ask the staff for further information. The fish supposed to be eaten raw, is frozen at a temperature of -20 degrees for 24 hours, in accordance with the EU law n.r 853/2004.*  
The management

\*I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.

*The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menu*