

## ANTIPASTI / STARTERS

**Sashimi di alalunga** con granita di pomodoro e limone. (2-4-14) € 25  
*Local white tuna sashimi with tomato granita and lemon.*

**Cannolo croccante di melanzana**, ripieno di mousse di ricotta salata, crema di melanzana affumicata, mandorle tostate e basilico fritto. (7-8) € 18  
*Classic sicilian crispy aubergine cannolo stuffed with creamy salted ricotta cheese, smoked aubergine purée, toasted almonds and fried basil.*

**Mille feuille di patate dolci con tartara di tonno**, cipolla rossa di Tropea, peperoncino, scorza di agrumi e maionese di alici. (3-4) € 24  
*Sweet potato mille feuille, with local tuna tartar, Tropea red onions, fresh chilli, citrus and anchovies maionese.*

**Tartara classica di manzo siciliano**, chantilly al profumo di tartufo e parmigiano con croccante di patate. (2-3-7) € 20  
*Classic sicilian beef fillet tartar with a parmesan and truffles twist chantilly and crispy potato.*

**Frittura di gambero, polpo e friggirelli**, servita con maionese aromatizzato agli agrumi, aglio e finocchietto. (2-3-4-14) € 24  
*Deep fried octopus, king prawns and green peppers served with citrus, garlic and wild fennel maionese.*

**Duo di affumicati di mare tonno e pesce spada**, marinati allo zafferano e finocchietto, serviti con salsa di arance rosse, zenzero e peperoncino. (4) € 24  
*Duo of cured and smoked tuna and swordfish, marinated in saffron and wild fennel and served with blood orange, ginger and fresh chilli emulsion.*

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

**La norma del Moro con pasta fresca**, melanzana croccante, crema di ricotta salata e basilico fritto. (1-7) € 20

*Classic sicilian Norma fresh pasta with modern touch topped creamy salted ricotta cheese, crispy deep fried aubergine and basil.*

**Calamarata di pasta fresca** con ragù di calamaro in bianco al profumo di limone e bottarga di tonno. (1-4-7-9-14) € 26

*Calamarata fresh pasta with local squid ragù, lemon twist and sprinkled with cured dried tuna Caviar.*

**Paccheri di pasta fresca** serviti con ragù di maialino nero dei Nebrodi con scaglie di formaggio ragusano, olio tartufato e granella di nocciole. (1-7-8) € 24

*Paccheri fresh pasta served with local Nebrodi area piglet ragout, ragusano cheese shavings, ground hazelnuts and truffles oil twist.*

**Linguine di pasta fresca** con gambero rosso di Mazzara al crudo, pomodorini di Pachino e stracciatella. (1-2-7) € 28

*Fresh linguine pasta with raw red Mazzara prawns, Pachino cherry tomatoes and stracciatella cheese.*

**Raviolone ripieno** di ricciola, cernia e porro su bisque di gambero rosso, crema di ricotta, zucchine croccanti e granella di mandorle tostate. (2-7-14) € 28

*Raviolone stuffed with amberjack, grouper and leek on red prawn bisque, ricotta cream, crunchy courgettes and chopped toasted almonds*

MIO TERRAZZA  
MIO MORO

## SECONDI / MAIN COURSES

**Trancio di ricciola alla piastra con mousse di funghi dell'Etna e chimichurri di cipollotto, sedano, aglio e peperoncino.** (4-8) € 30

*Seared Amberjack filet served with Etna wild mushrooms mousse and twisted chimichurri with fresh chili, garlic, spring onions salsa.*

**Tataki di tonno locale con cipolla rossa e finocchio in agrodolce e marmellata di arance.** (4) € 28

*Local tuna Tataki served with bitter-sweet fennel and red onions and orange marmalade.*

**Filetto di spigola croccante alla fiamma viva con insalatina di verdure fragranti e melograno.** (4) € 26

*Crispy open flame seabass filet served with fragrant vegetables and green salad twisted with pomegranate.*

**Scamone di agnello cotto a bassa temperatura in crosta di pangrattato e senape, avvolto in erba cipollina e servito con patate croccanti, asparagi, pesca candita e riduzione al marsala.** (7-9-10-12) € 30

*Lamb rump cooked at low temperature in a crust of breadcrumbs and mustard, wrapped in chives and served with crispy potatoes, asparagus, candied peach and Marsala reduction.*

**Filetto di manzo alla griglia con funghi cardoncelli, spinaci\* al profumo di erbe aromatiche e riduzione di Nerello Mascalese dell'Etna.** (12) € 30

*Chargrilled filet steak served with, king oysters mushrooms, herbs spinach\* and Etna red wine reduction.*

## CONTORNI / SIDE DISHES

**Insalata catanese con pomodoro, cipolla e ricotta salata come da tradizione.** (7) € 12

*Catanese salad with tomato, onion and salted ricotta cheese as per tradition.*

**Insalata mista con carota, cetriolo, radicchio, lattuga, finocchio e pomodoro.** (7) € 12

*Mixed salad with carrot, cucumber, radicchio, lettuce, fennel and tomato.*

**Patate croccanti servite con maionese aromatizzata all'aglio e agrumi.** € 8

*Crispy potatoes served with mayonnaise aromatized with garlic and citrus fruit.*

**Verdure dello Chef** € 8

*Vegetables of the day*

## DOLCI / DESSERT

**Selezione di formaggi locali** accompagnate da confetture e miele (7) € 15  
*Selection of local cheeses accompanied by jams and honey*

**Lo zabaglione al limone e salvia** servito nel limone stesso, con croccante di mandorla e salvia frita. (3-5-7) € 10  
*Zabaglione with lemon and sage served in the lemon itself with almond brittle and fried sage.*

**Tiramisù classico** (3-7) € 10  
*Classic Tiramisù*

**Tarte Tatin di mele gialle dell'Etna** con gelato alla vaniglia e caramello salato. (7) € 10  
*Classic Etna apple Tarte Tatin served with vanilla ice cream and salted caramel.*

**Selezione di gelato artigianale e sorbetto** (7) € 6  
*Selection of Ice cream and sorbetto*

**Piatto di frutta di stagione** € 10  
*Seasonal fruit platter*

1 = contiene glutine  
 2 = contiene crostacei  
 3 = contiene uova  
 4 = contiene pesce  
 5 = contiene arachidi

1 = contains gluten  
 2 = contains crustaceans  
 3 = contains eggs  
 4 = contains fish  
 5 = contains peanuts

6 = contiene soia  
 7 = contiene latticini  
 8 = contiene frutta a guscio  
 9 = contiene sedano  
 10 = contiene senape

6 = contains soy  
 7 = contains milk  
 8 = contains fruit in shell  
 9 = contains celery  
 10 = contains mustard

11 = contiene sesamo  
 12 = contiene solfiti  
 13 = contiene lupini  
 14 = contiene molluschi

11 = contains sesame  
 12 = contains sulfites  
 13 = contains lupini  
 14 = contains molluscs

Coperto € 3

Cover € 3

*\*in caso di indisponibilità di prodotti freschi, alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

*\*in case of unavailability of fresh produce, the product could be frozen*

*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti ittici crudi, subiscono un trattamento di abbattimento rapido per garantire qualità e sicurezza, secondo il nostro piano HACCP ai sensi del Reg. CE852/04 e Reg. 853/04*

*I nostri ospiti sono pregati di comunicare al nostro staff la loro esigenza di alimenti non contenenti sostanze allergiche, prima dell'ordine. Durante la preparazione della cucina, non possiamo escludere la contaminazione incrociata. Pertanto le nostre piastre possono contenere sostanze allergiche ai sensi del Reg. UE 1169/11*

*Some fresh product of animal origin, as well as raw fish product, undergo blast chilling treatment in order to guarantee quality and safety, according to our HACCP plan following Reg. CE852/04 and Reg. 853/04*

*Our guest are kindly asked to communicate our staff their need for food not containing allergic substances, before ordering. During kitchen preparation, we can not exclude cross contamination. Therefore our plates can contain allergic substances according to Reg. UE 1169/11*

## BEVANDE / DRINKS

### Bevande

Acqua Fontalba naturale 750ml	€ 3.5
Acqua Fontalba frizzante 750ml	€ 3.5
Acqua Lete Premium 750ml	€ 3.5
Tomarchio Aranciata Rossa 25cl	€ 4
Coca Cola 33cl	€ 3.5
Tomarchio Chinotto 25cl	€ 4
Coca Cola Zero 33cl	€ 3.5
Tomarchio Limonata 25cl	€ 4
Tomarchio Aranciata 275ml	€ 4
Tomarchio Mandarino Verde 275ml	€ 4
Tomarchio Tonica 275ml	€ 4
Tomarchio Ginger Beer 275ml	€ 4

### Teas & Infusions

Pure Green Tea	€ 5
Prince of Wales Black Tea	€ 5
English Breakfast Tea	€ 5
Earl Grey Tea	€ 5

### Caffetteria

Caffè espresso	€ 2
Americano	€ 3
Cappuccino	€ 4
Latte macchiato	€ 4

### Birre Artigianali Siciliane

Birra Semedorato 33cl	Birra Premium Lager a bassa fermentazione e di colore chiaro, di puro malto d'orzo. <i>Premium Lager beer with low fermentation and light color, from pure barley malt.</i>	€ 6
SanBull Schiticchiusa 33cl	Birra bionda, con aspetto velato e bressata in stile Saison. Leggera e rinfrescante: non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Prodotta con puro malto di alta qualità e con luppoli nobili in coni. <i>Blond beer, with a veiled aspect and bressata in Saison style. Light and refreshing: unfiltered, unpasteurized and refermented in the bottle. Produced with high quality pure malt and with noble hops in cones.</i>	€ 10
SanBull Saracina 33cl	Birra stile Pale Ale di un colore rosso intenso. Prodotta con tre tipi di malto di alta qualità e con luppolo nobile in coni: presenta un aroma fruttato con note floreali, con un lieve sentore di malto e con retrogusto leggermente amaro. <i>Pale Ale style beer of an intense red color. Produced with three types of high quality malt and with noble hops in cones: it has a fruity aroma with floral notes, with a slight hint of malt and a slightly bitter aftertaste.</i>	€ 10

## Amari – Liquori - Grappe

Amaro dell'Etna	Amaro prodotto alle pendici dell'Etna, con una miscela di più di 26 erbe e piante aromatiche. <i>Bitter produced on the slopes of Etna, with a blend of more than 26 herbs and aromatic plants.</i>	€ 5
Amaro Amara	Amaro prodotto selezionando le migliori scorze di Arancia Rossa di Sicilia IGP, acqua delle sorgenti e ebe spontanee dell'Etna. <i>Bitter produced by selecting the best PGI Sicilian blood orange peels, water from the springs and spontaneous ebes of Etna.</i>	€ 6
Liquori dell'Etna alla Ciliegia	Ottenuto da un'infusione di 45 giorni in alcol di pura polpa di Ciliegia dell'Etna DOP <i>Obtained from a 45-day infusion of pure Etna PDO cherry pulp in alcohol</i>	€ 7
Liquori dell'Etna al Fico d'India	Ottenuto dalla macerazione e infusione in alcol della polpa dei Fichi d'India di Santa Maria di Licodia. <i>Obtained from the maceration and infusion in alcohol of the pulp of the prickly pears of Santa Maria di Licodia.</i>	€ 7
Liquori dell'Etna al Mandarino	Ottenuto da un'infusione di 60 giorni in alcol di pura polpa di Mandarino tardivo Marzola. <i>Obtained from a 60-day infusion of pure late Marzola mandarin pulp in alcohol.</i>	€ 7
Liquori dell'Etna all'Arancia	Ottenuto dall'infusione in alcol delle scorze di arance Tarocco Gallo. <i>Obtained from the infusion of Tarocco Gallo orange peel in alcohol.</i>	€ 7
Lavik liquore al Limone	Autentico limoncello siciliano, con limoni biologici non trattati e di prima qualità. <i>Authentic Sicilian limoncello, with untreated and top quality organic lemons.</i>	€ 7
Giovi Grappa dell'Etna	Grappa prodotta utilizzando le vinacce di vigneti selezionati che si estendono lungo le pendici dell'Etna. Le varietà utilizzate sono il Nerello Mascalese 40% ed il Carricante 60% <i>Grappa produced using the pomace of selected vineyards that extend along the slopes of Etna. The varieties used are 40% Nerello Mascalese and 60% Carricante</i>	€ 7
Giovi Grappa dell'Etna Barricata	Grappa ottenuta da vinacce selezionate e poco pressate di Nerello Mascalese, Carricante e Nerello Cappuccio. La distillazione avviene in alambicchi di rame alimentati a legna: segue un periodo di affinamento di 10 mesi in barriques esauste di rovere francese <i>Grappa obtained from selected and lightly pressed pomace of Nerello Mascalese, Carricante and Nerello Cappuccio. Distillation takes place in wood-fired copper stills: followed by a 10-month aging period in exhausted French oak barriques</i>	€ 8
Giovi Grappa ortica e limone	Grappa ottenuta dal singolare binomio tra ortica selvatica raccolta sui Nebrodi e bucce di limone provenienti da alberi coltivati biologicamente. <i>Grappa obtained from the singular combination of wild nettle harvested on the Nebrodi mountains and lemon peels from organically grown trees.</i>	€ 9

## Dessert Wines

Marilina Gocce D'Autunno	Terre Siciliane IGP 100% Nero D'Avola	€ 8
Salvatore D'Amico Malvasia delle Lipari	Malvasia delle Lipari DOC 95% Malvasia delle Lipari 5% Corinto Nero	€ 11
Viteadovest N73 Perpetuum	Marsala-Terre Siciliane IGP Grillo-Catarratto	€ 10

## Cocktail

Sicilian Negroni	Gin Distilleria Giovi, Vermouth Bianco Azienda Agricola Salvatore Marino, Etna Bitter Aetnae, Rosmarino.	€ 15
Basito	Gin Distilleria Giovi, Lime siciliano, Grappa Distilleria Giovi ortica e limone, Basilico verde, Sciroppo di zucchero.	€ 14
Taumenian Mule	Spremuta di mandarino biologico siciliano, Vodka Distilleria Giovi, Tomarchio Ginger Beer, zucchero liquido.	€ 14
Lipari	Rum Agricolo, succo d'Arancia Rossa di Sicilia, Malvasia delle Lipari, menta.	€ 14
Aperol Spritz		€ 10
Campari Spritz		€ 10
Cocktail Internazionali	La scelta del distillato può comportare un aumento del prezzo	€ 12

## VINI / WINES

CATEGORIA	CANTINA	ETICHETTA	PROVENIENZA	DESCRIZIONE	PREZZO
Champagne	Brisson Lahaye	L'Immuable Premier Cru Extra Brut	Francia-Champagne	AOC Champagne 60% Chardonnay-40% P.Nero	€ 68,00
Champagne	Pierre Bailette	Le Village de Troisième Cru Extra Brut	Francia-Champagne	AOC Champagne 40% Chardonnay-20% P.Meunier-40% P.Nero	€ 79,00
Champagne	Pinot-Chevauchet	Genereuse Rosè Nature	Francia-Champagne	AOC Champagne 90% P.Meunier-10% Chardonnay	€ 87,00
Champagne	Pinot-Chevauchet	Joyeuse Brut	Francia-Champagne	AOC Champagne 80% P.Meunier-20% Chardonnay	€ 80,00
Champagne	Tristan Hiest	Les Vignes du Versant Sud Blanc de Blancs Nature	Francia-Champagne	AOC Champagne 100% Chardonnay	€ 85,00
Champagne	Tristan Hiest	Les Vignes de Trelou Blanc de Noirs Extra Brut	Francia-Champagne	AOC Champagne 60% P.Meunier-40% P.Nero	€ 81,00
Champagne	Tristan Hiest	Bord de Marne Extra Brut	Francia-Champagne	AOC Champagne 40% P.Meunier-30% Chardonnay- 30% P.Nero	€ 75,00
Prosecco	Mongarda	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut	Veneto	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 100% Glera	€ 33,00
Spumante	Jo Landron	Atmospheres Methode Traditionelle	Francia-Loira	AOC Vin mousseux de France 80% Folle Blanche-20% P.Nero	€ 50,00
Spumante	Elios	Metodo Classico Brut Nature "Blanc de Blancs"	Sicilia	Terre Siciliane IGP 100% Catarratto	€ 55,00
Spumante	Alessandro Viola	Metodo Classico Pas Dosè "Blanc de Blancs"	Sicilia	Terre Siciliane IGT 100% Catarratto	€ 60,00
Frizzante-PetNat	Nino Barraco	Meaterra Rifermentato	Sicilia	Terre Siciliane IGP 100% Grillo	€ 39,00
Frizzante-PetNat	Lazzaro	Zoè Rosato Frizzante	Sicilia-Etna	Terre Siciliane IGT 100% Nerello Mascalese	€ 40,00
Frizzante-PetNat	Mastro di Baglio	Frizzante Ancestrale	Sicilia	Terre Siciliane IGT Grillo-Viognier	€ 32,00
Frizzante-PetNat	Mastro di Baglio	Frizzante Ancestrale Rosè	Sicilia	Terre Siciliane IGT 100% Pignatello	€ 31,00
Frizzante-PetNat	Marilina	Fedelle	Sicilia	Terre Siciliane IGT 100% Moscato	€ 30,00
Bianco	Rock M'Roll	Auguste Chenin Blanc	Francia-Loira	Val de Loire IGP 100% Chenin Blanc	€ 40,00
Bianco	Azienda Agricola Sofia	La Vigna di Gioacchino	Sicilia-Etna	Terre Siciliane IGP Carricante-Catarratto-Inzolia-Minnella	€ 40,00
Bianco	Edoardo Torres Acosta	Versante Nord	Sicilia-Etna	Terre Siciliane IGP 60% Minnella 40% Catarratto-Carricante-Grecanico-Inzolia	€ 42,00

Bianco	Vigneti Vecchio	Sciare Vive	Sicilia-Etna	Terre Siciliane IGP 100% Carricante	€ 43,00
Bianco	Alessandro Viola	Note di Bianco	Sicilia	Terre Siciliane IGP 100% Grillo	€ 38,00
Bianco	Bertolino	Nicuzza	Sicilia	Terre Siciliane IGT 100% Grillo	€ 37,00
Bianco	Elios	Modus Bibendi Bianco	Sicilia	Terre Siciliane IGT 100% Grillo	€ 35,00
Bianco	Il Mortellito	Viaria	Sicilia	Terre Siciliane IGP 100% Moscato di Noto	€ 36,00
Bianco	Il Mortellito	Calaiancu	Sicilia	Terre Siciliane IGP Grillo-Catarratto	€ 34,00
Bianco	Valdibella	Zi'Bi'Bò	Sicilia	Terre Siciliane IGP 100%Zibibbo	€ 35,00
Bianco	Enrica Camarda	Numuru Setti	Sicilia-Etna	Terre Siciliane IGT Grecanico-Carricante-Minnella-Catarratto-Moscato	€ 40,00
Bianco	Francesco Modica	Sciauru	Sicilia-Etna	Terre Siciliane IGP Carricante-Grecanico	€ 42,00
Bianco	Giuliami	Quantico	Sicilia-Etna	Etna Bianco DOC 70% Carricante 20% Catarratto 10% Grillo	€ 44,00
Bianco	I Vigneri	Primavera	Sicilia-Etna	Terre Siciliane IGP Carricante-P.Bianco-Savagnin-Chenin Blanc-Gewurztraminer	€ 58,00
Bianco	I Vigneri	Vigna Don Paolo	Sicilia-Etna	Etna Bianco DOC Superiore 100% Carricante	€ 56,00
Bianco	Mastro di Baglio	Allaria	Sicilia	Terre Siciliane IGT 100% Grillo	€ 33,00
Bianco	Salvatore Marino	Turi Bianco	Sicilia	Terre Siciliane IGT 100% Catarratto	€ 36,00
Bianco	I Custodi delle vigne dell'Etna	Aedes	Sicilia-Etna	Etna Bianco DOC 100% Carricante	€ 41,00
Bianco	I Vigneri	Aurora	Sicilia-Etna	Etna Bianco DOC 90% Carricante 10% Minnella	€ 48,00
Bianco	Marilina	Cuè	Sicilia	Terre Siciliane IGT Moscato Bianco	€ 36,00
Bianco	Marilina	Sketta	Sicilia	Terre Siciliane IGT 100% Grecanico	€ 34,00
Bianco	Salvatore D'Amico	Lene	Sicilia	Salina Bianco IGT 100% Mlvasia delle Lipari	€ 46,00
Bianco	Biscaris	Inzolia	Sicilia	Terre Siciliane IGT 100% Inzolia	€ 36,00
Bianco-Orange	Abbazia San Giorgio	Joe Pesk	Sicilia	Terre Siciliane IGT 100% Zibibbo	€ 59,00
Bianco-Orange	Giuseppe Fiorilla	Miparavacca	Sicilia	Terre Siciliane IGP 100% Grecanico	€ 40,00
Bianco-Orange	Badalucco	Griddu Verde	Sicilia	Terre Siciliane IGT Verdejo-Grillo	€ 45,00
Bianco-Orange	Elios	Katamacerato	Sicilia	Terre Siciliane IGP 100% Catarratto	€ 48,00
Bianco-Orange	Elios	Modus Bibendi Macerato	Sicilia	Terre Siciliane IGP Grillo-Zibibbo	€ 46,00

Rosè	Valdibella	Dhyana	Sicilia	Terre Siciliane IGP 100% Perricone	€ 35,00
Rosè	Salvatore Marino	Turi Rosato	Sicilia	Terre Siciliane IGT 100% Syrah	€ 36,00
Rosè	Lazzaro	Spariggiu	Sicilia-Etna	Terre Siciliane IGP 100% Nerello Mascalese	€ 40,00
Rosè	Francesco Modica	Dedicato	Sicilia-Etna	Etna Rosato DOP 100% Nerello Mascalese	€ 42,00
Rosè	I Custodi delle vigne dell'Etna	Alnus	Sicilia-Etna	Etna Rosato DOC Nerello Mascalese- Nerello Cappuccio	€ 44,00
Rosso	Enrica Camarda	Rosso Fermento	Sicilia-Etna	Etna Rosso DOC 100% Nerello Mascalese	€ 39,00
Rosso	Bruno Ferrara Sardo	Nzemmula	Sicilia-Etna	90% Nerello Mascalese 10% Nerello Cappuccio	€ 66,00
Rosso	Edoardo Torres Acosta	Versante Nord	Sicilia-Etna	Terre Siciliane IGP 100% Nerello Mascalese	€ 45,00
Rosso	Martina Grasso	Quinto Arco	Sicilia-Etna	Etna Rosso DOC 80% Nerello Mascalese 20% Nerello Cappuccio	€ 44,00
Rosso	Francesco Modica	Nonno Ciccio	Sicilia-Etna	Etna Rosso DOP 100% Nerello Mascalese	€ 42,00
Rosso	Stanza Terrena	La Vie Fuille	Sicilia-Etna	Terre Siciliane IGT 100% Nerello Mascalese	€ 47,00
Rosso	I Custodi delle vigne dell'Etna	Nerello Cappuccio	Sicilia-Etna	Terre Siciliane IGT 100% Nerello Cappuccio	€ 48,00
Rosso	I Custodi delle vigne dell'Etna	Pistus	Sicilia-Etna	Etna Rosso DOC 80% Nerello Mascalese 20% Nerello Cappuccio	€ 41,00
Rosso	I Vigneri	I Vigneri Rosso	Sicilia-Etna	Etna Rosso DOC 90% Nerello Mascalese 5% Nerello Cappuccio 5% Alicante	€ 48,00
Rosso	Salvatore Marino	Turi Rosso	Sicilia	Eloro Pachino DOC 100% Nero D'Avola	€ 36,00
Rosso	Il Mortellito	Calaniuru	Sicilia	Terre Siciliane IGP Nero D'Avola-Frappato	€ 35,00
Rosso	Badalucco	Temprano	Sicilia	Terre Siciliane IGT 80% Nero D'Avola 20% Tempranillo	€ 38,00
Rosso	Bertolino	Majara	Sicilia	Terre Siciliane IGT 100% Parpato	€ 34,00
Rosso	Biscaris	Principuzzu	Sicilia	Cerasuolo di Vittoria DOCG 70% Nero D'Avola 30% Frappato	€ 37,00
Rosso	Elios	Glou Glou	Sicilia	Terre Siciliane IGT 100% Nerello Mascalese	€ 33,00
Rosso	Lamoresca	Nerocapitano	Sicilia	Terre Siciliane IGP 100% Frappato	€ 41,00

## LO CHEF CONSIGLIA CHEF SPECIAL

### ANTIPASTI – APPETIZERS

**Crudo dello Chef (Porzione per 2 persone):** selezione di tartare, sashimi e molluschi del golfo.

**Raw fish of the day (Portion for 2 people):** selection of tartare, sashimi and shellfish.

40

**Carpaccio di alalunga locale** con brunoise di melone giallo, anguria, emulsione di agrumi, erba cipollina e finocchietto.

**Local white tuna carpaccio** twisted with yellow melon, watermelon brunoise topped with citrus, chives and dill emulsion.

22

### PRIMI – FIRST COURSES

**Risotto** con fragole di stagione, gambero rosso di Mazzara e cremino di bufala al limone.

**Risotto** with local seasonal strawberries, Mazzara red prawns, buffalo cheese and lemon emulsion.

34

### SECONDI – SECOND COURSES

**Filetto di ricciola locale** croccante in crosta di nocciole con crema di patate allo zafferano, spinaci saltati con cipollotto verde e pomodorini confit.

**Local Amberjack fillet** in hazelnut crust served with saffron potatoes purée, wilted spinach with spring onions and confit cherry tomatoes.

34