

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 MORO Terrazza

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 brewed 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 | Fedelia | 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