

ANTIPASTI / STARTERS

<p>Sashimi di alalunga con granita di pomodoro e limone. <i>Local white tuna sashimi with tomato granita and lemon.</i></p>	(2-4-14)	€ 25
<p>Cannolo croccante di melanzana, ripieno di mousse di ricotta salata, crema di melanzana affumicata, mandorle tostate e basilico fritto. <i>Classic sicilian crispy aubergine cannolo stuffed with creamy salted ricotta cheese, smoked aubergine purée, toasted almonds and fried basil.</i></p>	(7-8)	€ 18
<p>Mille feuille di patate dolci con tartara di tonno, cipolla rossa di Tropea, peperoncino, scorza di agrumi e maionese di alici. <i>Sweet potato mille feuille, with local tuna tartar, Tropea red onions, fresh chilli, citrus and anchovies maionese.</i></p>	(3-4)	€ 24
<p>Tartara classica di manzo siciliano, chantilly al profumo di tartufo e parmigiano con croccante di patate. <i>Classic sicilian beef fillet tartar with a parmesan and truffles twist chantilly and crispy potato.</i></p>	(2-3-7)	€ 20
<p>Frittura di gambero, polpo e friggirelli, servita con maionese aromatizzato agli agrumi, aglio e finocchietto. <i>Deep fried octopus, king prawns and green peppers served with citrus, garlic and wild fennel maionese.</i></p>	(2-3-4-14)	€ 24
<p>Duo di affumicati di mare tonno e pesce spada, marinati allo zafferano e finocchietto, serviti con salsa di arance rosse, zenzero e peperoncino. <i>Duo of cured and smoked tuna and swordfish, marinated in saffron and wild fennel and served with blood orange, ginger and fresh chilli emulsion.</i></p>	(4)	€ 24

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 Mazara al crudo, pomodorini di Pachino e stracciatella. (1-2-7) € 28
Fresh linguine pasta with raw red Mazara 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

SECONDI / MAIN COURSES

Trancio di ricciola alla piastra con mousse di funghi dell'Etna e chimichurri di cipollotto, sedano, aglio e peperoncino. <i>Seared Amberjack fillet served with Etna wild mushrooms mousse and twisted chimichurri with fresh chili, garlic, spring onions salsa.</i>	(4-8)	€ 30
Tataki di tonno locale con cipolla rossa e finocchio in agrodolce e marmellata di arance. <i>Local tuna Tataki served with bitter-sweet fennel and red onions and orange marmalade.</i>	(4)	€ 28
Filetto di spigola croccante alla fiamma viva con fagiolini di stagione saltati in padella con cipolla e limone, peperoni arrosto in agrodolce e pomodorini confit. <i>Crispy open flame seabass fillet served with wilted fine beans with onions and lemon, pickled roasted bell peppers and confit cherry tomatoes.</i>	(4)	€ 27
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. <i>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.</i>	(7-9-10-12)	€ 30
Filetto di manzo alla griglia con funghi cardoncelli, spinaci* al profumo di erbe aromatiche e riduzione di Nerello Mascalese dell'Etna. <i>Chargrilled fillet steak served with, king oysters mushrooms, herbs spinach* and Etna red wine reduction.</i>	(12)	€ 30

CONTORNI / SIDE DISHES

Insalata catanese con pomodoro, cipolla e ricotta salata come da tradizione. <i>Catanese salad with tomato, onion and salted ricotta cheese as per tradition.</i>	(7)	€ 12
Insalata mista con carota, cetriolo, radicchio, lattuga, finocchio e pomodoro. <i>Mixed salad with carrot, cucumber, radicchio, lettuce, fennel and tomato.</i>	(7)	€ 12
Patate croccanti servite con maionese aromatizzata all'aglio e agrumi. <i>Crispy potatoes served with mayonnaise aromatized with garlic and citrus fruit.</i>		€ 8
Verdure dello Chef <i>Vegetables of the day</i>		€ 8

DOLCI / DESSERT

Selezione di formaggi locali accompagnate da confetture e miele <i>Selection of local cheeses accompanied by jams and honey</i>	(7)	€ 15
Lo zabaglione al limone e salvia servito nel limone stesso, con croccante di mandorla e salvia frita. <i>Zabaglione with lemon and sage served in the lemon itself with almond brittle and fried sage.</i>	(3-5-7)	€ 10
Tiramisù mousse al cioccolato bianco <i>White chocolate Tiramisù mousse</i>	(3-7)	€ 10
Tarte Tatin di mele gialle dell'Etna con gelato alla vaniglia e caramello salato. <i>Classic Etna apple Tarte Tatin served with vanilla ice cream and salted caramel.</i>	(7)	€ 10
Tortino al cioccolato cuore caldo con crema di pistacchio di Bronte <i>Hot heart chocolate cake with Bronte's pistachio cream</i>	(1-3-7-8)	€ 12
Piatto di frutta di stagione <i>Seasonal fruit platter</i>		€ 10

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

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

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

Coperto € 3

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

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

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

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*

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 Tonic 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	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
Schiticchiusa 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	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>	
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 Trois Ier 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 Hyst	Les Vignes du Versant Sud Blanc de Blancs Nature	Francia- Champagne	AOC Cham,pagne 100% Chardonnay	€ 85,00
Champagne	Tristan Hyst	Les Vignes de Trelou Blanc de Noirs Extra Brut	Francia- Champagne	AOC Champagne 60% P.Meunier- 40% P.Nero	€ 81,00
Champagne	Tristan Hyst	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	Meatterra Rifermentato	Sicilia	Terre Siciliane IGP 100% Grillo	€ 39,00
Frizzante- PetNat	Aldo Viola	Brutto Rosato	Sicilia	Terre Siciliane IGT 100% Nerello Mascalese	€ 36,00
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	Fedelie	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	€ 38,00
Bianco	Bertolino	Nicuzza	Sicilia	100% Grillo Terre Siciliane IGT	€ 37,00
Bianco	Il Mortellito	Viaria	Sicilia	Terre Siciliane IGP 100% Moscato di Noto	€ 36,00
Bianco	Valdibella	Zi'Bi'Bò	Sicilia	Terre Siciliane IGP 100% Zibibbo	€ 35,00
Bianco	Francesco Modica	Sciauru	Sicilia-Etna	Terre Siciliane IGP Carricante-Grecanico	€ 42,00
Bianco	I Vigneri	Primavera	Sicilia-Etna	Terre Siciliane IGP Carricante-P.Bianco-Savagnin-Chenin Blanc-Gewurztraminer	€ 58,00
Bianco	Mastro di Baglio	Allaria	Sicilia	Terre Siciliane IGT 100% Grillo	€ 33,00
Bianco	I Custodi delle vigne dell'Etna	Aedes	Sicilia-Etna	Etna Bianco DOC 100% Carricante	€ 41,00
Bianco	Marilina	Cuè	Sicilia	Terre Siciliane IGT Moscato Bianco	€ 36,00
Bianco	Salvatore D'Amico	Lene	Sicilia	Salina Bianco IGT 100% Malvasia delle Lipari	€ 46,00
Bianco-Orange	Giuseppe Fiorilla	Miparavacca	Sicilia	Terre Siciliane IGP 100% Grecanico	€ 40,00

Bianco-Orange	Elios	Katamacerato	Sicilia	Terre Siciliane IGP 100% Catarratto	€ 48,00
Rosè	Alessandro Viola	Rosè	Sicilia	Terre Siciliane IGP Nero D'Avola	€ 38,00
Rosè	Salvatore Marino	Turi Rosato	Sicilia	Terre Siciliane IGT 100% Syrah	€ 36,00
Rosè	Francesco Modica	Dedicato	Sicilia-Etna	Etna Rosato DOP 100% Nerello Mascalese	€ 42,00
Rosso	Bruno Ferrara Sardo	Nzemmula	Sicilia-Etna	90% Nerello Mascalese 10% Nerello Cappuccio	€ 66,00
Rosso	I Vigneri	Palmento&Anfora	Sicilia-Etna	Terre Siciliane IGP 100% Nerello Mascalese	€ 49,00
Rosso	Giulemi	Quantico Rosso	Sicilia-Etna	Etna Rosso DOP 90% Nerello Mascalese 10% Nerello Cappuccio	€ 46,00
Rosso	I Custodi delle vigne dell'Etna	Pistus	Sicilia-Etna	Etna Rosso DOC 80% Nerello Mascalese 20% Nerello Cappuccio	€ 43,00
Rosso	Salvatore Marino	Turi Rosso	Sicilia	Eloro Pachino DOC 100% Nero D'Avola	€ 38,00
Rosso	Bertolino	Maiara	Sicilia	Terre Siciliane IGT 100% Parpato	€ 36,00
Rosso	Elios	Glou Glou	Sicilia	Terre Siciliane IGT 100% Nerello Mascalese	€ 34,00

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

Ostriche e gamberi affumicati alla fiamma viva con peperoni rossi in agrodolce, finocchietto e panna acida al profumo di limone.

Smocked oysters and prawns served with pickled roasted red sweet peppers, dill, crème fraîche and lemon twist.

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

Medaglione di stracotto di vitellina con spinaci, cipollotto e profumo di tartufo bianco servito con purè di patate allo zafferano, brunoise di carote in agrodolce e salsa al vino rosso.

Slow cooked beef sirloin medallion with spinach, spring onions and truffle twist served with saffron potatoes purè, pickled carrots and red wine jus.

28