



# MENÙ DI NATALE

## ANTIPASTI

Ostriche Fine de claire del Marennes-Oléron IGP N°2 (BRETAGNA)	€ 5cad.
Piatto di crudo della Giulia con Scampi e Gamberi Rossi di Mazara del Vallo alla Catalana e Tartarine di Tonno Rosso del Mediterraneo con brunoise di verdure (cipolla rossa di Tropea, sedano nero di Trevi e zucchine verdi) su insalata mista e agrumi di Sicilia	€ 40
Tartare di Tonno rosso del Mediterraneo con verdure in Brunoise (cipolla rossa di Tropea, sedano nero di Trevi e zucchine verdi) con Citronette classica su insalata mista e agrumi di Sicilia	€ 27
Catalana di Gamberi rossi Crudi di Mazara del Vallo su misticanza e agrumi di Sicilia	€ 30
Baccalà Gadus Montebianco (mantecato alla Veneziana) con peperone crusco di Senise IGP e crostini di pane integrale della casa preparato con semola Timilia	€ 20
L'Insalata di mare, con pomodorini ciliegino di Pachino, prezzemolo e Citronette di limoni di sicilia e olio EVO Coratina di Bisceglie	€ 18
Polpettine di Tonno Bluefin avvolte in farina Bramata di mais spinato di Gandino, su insalata riccia e radicchio rosso di Verona	€ 20
Tentacoli di Polpo di scoglio di Sardegna alla Griglia su Calazi'ta (Ruchetta selvatica), bacche di Schinus (pepe rosa) e pomodori ciliegino di Pachino con Citronette al limone	€ 20
Involentino di Melanzane alla Siciliana, ripieno con Caciocavallo Silano DOP e pane agli aromi, servito su un letto di caponata di Melanzane alla Catanese	€ 16

## PRIMI

Paccheri di Gragnano ripieni di Pesce spada dello stretto di Messina, Melanzane Viola e ricotta Vaccina di Affioramento al profumo di limone di Ribera e timo, su crema di Violetta Messinese e porro croccante	€ 22
Ravioloni di semola Senatore Cappelli con Spigola e ricotta di pecora di Castelvetro su vellutata di pesce allo Zafferano Iraniano	€ 20
Maccheroncini al ferretto al Ragoutè di Polpi di scoglio profumato al basilico "Ca muddica atturrata" (Pan grattato saltato e abbrustolito con olio)	€ 18
Orecchiette di Semola Senatore Cappelli fatte a mano con Orata di Orbetello e asparagi, pomodori ciliegino di Pachino	€ 18
Pasta alla Norma alla Messinese con melanzane Violetta M.	€ 16
Nidi di Tagliatelle al Ragoutè di Manzo con Prosciutto cotto, stracciatella D'Andria e - Pallottine all'Abruzzese	€ 18





## SECONDI

Spigola intera spinata alla Pugliese secondo Giulia (patate, olive, capperi e pomodorini ciliegino di Pachino) (min. 2 pax)	<b>€ 27 a persona</b>
Filetto di Orata di Orbetello con Carciofo spinoso di Albenga saltato in padella e patate al forno	<b>€ 18</b>
La Parmigianina con Pesce Spada e melanzane alla messinese, con vellutata di pomodoro e basilico fresco	<b>€ 20</b>
Filetto di Rombo Chiodato in crosta di Pistacchi di Bronte e mollica essiccata con verdure a Losanghe in doppia cottura e timo	<b>€ 27</b>
Sir. Fritto Misto: con Mazzancolle, Calamari, Seppie e Totanetti adagiati su verdure croccanti, il tutto fritto con "Fior di Farina" Senatore Cappelli e spicchi di limone (min 2 pax)	<b>€ 25 a persona</b>
Turbante di Pesce Sciabola farcito con la sua polpa, mollica di pane, mandorle d'Avola, Passolina e arancia su misticanza, in accompagnamento salsa di miele di Acacia Bio e agrumi	<b>€ 25</b>
Tournedos di Manzo alla Griglia con patate cotte al forno	<b>€ 25</b>

## DOLCI DELLA CASA

Cassata Sicula farcita con ricotta di Castelvetro	<b>€ 8</b>
Cannolo siciliano riempito al momento e servito a scelta tra Canditi, Cioccolato Belga o Pistacchio di Bronte	<b>€ 8</b>
Tiramisù a scelta tra classico veneto o al Pistacchio di Bronte	<b>€ 8</b>
"Biancumanciarì" (Biancomangiare Siciliano) alle Mandorle d'Avola con confettura di Frutti di Bosco della casa	<b>€ 8</b>
Semifreddo ai pistacchi di Bronte	<b>€ 8</b>
Sorbetti artigianali a scelta tra Limone, Mandarino o Mela verde	<b>€ 8</b>

