





























m e n u d i

San Valentino

ANTIPASTI

Ostriche Fine de claire del Marennes-Oléron IGP N°2	€ 5 cad 
Piatto di crudo della Giulia con Scampi e Gamberi Rossi di Mazara del Vallo alla Catalana e Tartarine di Tonno del Mediterraneo con brunuise di verdure (cipolla rossa di Tropea, sedano nero di Trevi e zucchine verdi) su insalata mista e agrumi di Sicilia	€ 40    
Tartare di Tonno del Mediterraneo con verdure in Brunuise (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   
Insalata di polpo con patate, pomodori e sedano	€ 19 
Involentino di Melanzane alla siciliana, ripieno con Caciocavallo Silano DOP e pane gli aromi, servito su un letto di caponata di Melanzane alla Catanese	€ 16    
Polpettine di Tonno su crema di zucchine e zenzero	€ 20 
Girella di Sogliola con pistacchio, limone su rucola e pomodoro	€ 25 

PRIMI PIATTI

Cappellacci ai crostacei su vellutata di pomodoro "Rotondo di Parma" e maggiorana	€ 20
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  
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  
Le busiate trapanesi di semola Tumminia di Castelvetro al pesto di pistacchio di Bronte e bottarga di tonno	€ 20    
Pasta alla Norma alla Messinese con melanzane Violetta M.	€ 16   



SECONDI PIATTI

Spigola intera spinata alla pugliese secondo Giulia (patate, olive, capperi e pomodorini ciliegino di Pachino) (min. 2 pax) prezzo a persona

€ 27  

Scaloppe di Scorfano con carciofi e patate

€ 30  

Filetto di San Pietro in crosta di Pistacchi di Bronte e mollica essiccata con verdure a osanghe in doppia cottura e timo

€ 30   

Filetto di tonno in crosta di sesamo con verdure saltate

€ 27   

La Parmigianina con pesce Spada e melanzane alla messinese, con vellutata di pomodoro e basilico fresco

€ 20    

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) prezzo a persona

€ 25     

DOLCI DELLA CASA

Cassata Sicula farcita con ricotta di Castelvetro

€ 9   

Cannolo siciliano riempito al momento e servito a scelta tra Canditi, Cioccolato Belga o Pistacchio di Bronte

€ 9   

Tiramisù a scelta tra classico veneto o al Pistacchio di Bronte

€ 9   

"Biancumanciarì" (Biancomangiare Siciliano) alle Mandorle d'Avola con confettura di Frutti di Bosco della casa

€ 9  

Semifreddo ai pistacchi di Bronte

€ 9  

Sorbetti artigianali a scelta tra Limone, Mandarino o Mela verde

€ 9

Pane e coperto

€ 4,50

- Alcuni prodotti non reperibili freschi potrebbero essere congelati. Sarà nostra cura informarvi.
- Il pesce ad essere destinato ad essere mangiato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. In sintesi, il prodotto viene abbattuto a -21° per 24 ore

LEGENDA ALLERGENI

