



Menù di Pasqua

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 Rosso del Mediterraneo con brunuoise 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 Brunuoise (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

Involtino di Melanzane alla Siciliana, ripieno con Caciocavallo Silano DOP e pane gli aromi, servito su un letto di caponata di Melanzane alla Catanese

€ 16

Primi Piatti

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

Ravioli ripieni al granciporro e ricotta fatti in casa con semola Senatore Cappelli, serviti su bisque di crostacei e essenza di limoni di Sicilia

€ 20

Maccheroncini al ferretto al Ragoutè di Polpi di scoglio profumato al basilico "Ca muddica atturrata" (Pan grattato saltato e abbrustolito con olio)

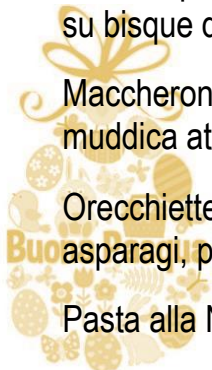
€ 18

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



Secondi Piatti

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

Filetto di Orata di Orbetello con Carciofo spinoso di Albenga saltato in padella e patate al forno

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

Filetto di Rombo Chiodato in crosta di Pistacchi di Bronte e mollica essiccata con verdure a Losanghe in doppia cottura e timo

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) prezzo a persona

Involtini di pesce spada alla siciliana su letto di agrumi, insalata e concassé di pomodori e salsa di miele agrumi

Tournedos di Manzo alla Griglia con patate cotte al forno

Buona Pasqua € 27

€ 18

€ 20

€ 27

€ 25

€ 22

€ 25

Dolci della casa

Cassata Sicula farcita con ricotta di Castelvetro

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

Tiramisù a scelta tra classico veneto o al Pistacchio di Bronte

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

Semifreddo ai pistacchi di Bronte

Sorbetti artigianali a scelta tra Limone, Mandarino o Mela verde

€ 8

€ 8

€ 8

€ 8

€ 8

€ 8

