



À LA GRANDE CARTE





Antipasti / Starters

Selezione del gran crudo di pesce pregiato e crostacei accompagnato con le sue salse e soffi di sale di Trapani

Selected raw fish and shellfish with their sauces, and Trapani salt "soffi di sale"

Euro 25

Sfogliatina di sgombro marinato al cardamomo, zenzero e soia con mousse dello stesso, sedano arrosto, e "Nage" di scampi con polvere di nero di seppia

Tart of marinated mackerel with cardamom, ginger and soy sauce roasted celery, and steamed prawns with cuttlefish ink powder

Euro 16

Tataki di Ricciola agli agrumi Sicilia e tonno al finocchietto selvatico servito con taboulet di verdure e pesto alle mandorle, basilico ed agrumi

Amberjack tataki with Sicilian citrus fruits and tuna with wild fennel all served with vegetable taboulet and pesto with almonds, basil and citrus fruits

Euro 16

Tartara di manzo con ortaggi di stagione vellutata alla senape di Dijone in grani e scaglette di tuorlo d'uovo marinato a secco

Beef tartare with seasonal vegetables pureed soup made with Dijone mustard grains and dry-marinated egg yolk flakes

Euro 16

Suprema di Faraona al tartufo e purea di cavolfiore con nocciole dell'Etna e vellutata al Gaudensius Blanc de Noir

Guinea-hen with truffle and cauliflower puree with Etna hazelnuts and pureed soup of Gaudensius Blanc de Noir

Euro 18



Primi piatti / First courses

Trenette con medaglioni D’Aragosta e ristretto della sua Bisque su vellutata alle erbe aromatiche

Trenette with lobster medallions and reduced bisque on a cream of aromatic herbs

Euro 20

Tagliolino con tartar di gambero rosso di Mazara e scaglie di Tartufo di stagione

Tagliolini with red Mazara prawn tartare and seasonal truffle flake

Euro 22

Tonnacchioli mantecati con rapa rossa su vellutata al pistacchio di Bronte con tartare di tonno rosso e Fior di Bottarga

Tonnacchioli pasta creamed with beetroot on Bronte pistachio cream with red tuna tartar and “Fior di Bottarga” (Mediterranean caviar)

Euro 18

Ravioli dello Chef con sarde a beccafico su vellutata al finocchietto selvatico e zafferano

Chef’s ravioli with stuffed beccafico sardines on a cream of wild fennel and saffron

Euro 18

Pasta fresca con ragù di coniglio su vellutata di carote e curcuma con olio alle erbe aromatiche

Fresh pasta with rabbit ragout on carrot and turmeric cream with aromatic herb oil

Euro 18



Secondi / *Secon courses*

Trancio di Cernia con salsa al profumo di mare e ostriche filetti di pomodoro e patate nature

Slice of Grouper with sea and oyster-flavored sauce, tomato fillets and natural potatoes

Euro 22

Filetto di ombrina avvolta con verdure in foglia su coulis di porri, zafferano e aneto chips di porro

Fillet of croaker wrapped with leafy vegetables on leek coulis, saffron, dill and leek crisp

Euro 22

Pescato del dì al fumè d'ulivo con hummus di ceci e vellutata di agrumi con pomodoro confit

Daily fish seasoned with olive fumè with chickpea hummus and citrus pureed soup with confit tomato

Euro 22

Pluma di maialino su composta di cipolla e mele, sedano rapa con salsa di melanzane e dragoncello e scaglie di mandorla

Thick slice of pork on onion and apple compote, celeriac with aubergine, tarragon sauce and almond flakes

Euro 18

Lingotto di manzo con salsa al prezzemolo e purea di avocado, medaglione di cipolla rossa di tropea arrosto

Beef ingot with parsley sauce and avocado puree and medallion of roasted tropea red onion

Euro 22



I nostri dolci / *Our dessert*

Cubo

Cremoso al passito L'Ecrù con crema inglese al pistacchio
Cream of L'Ecrù passito wine with pistachio and English cream

Euro 9

Sweet Exotic

Cheesecake con mousse di mentuccia e coulis al mango
Cheesecake with mint mousse and mango coulis

Euro 9

Fragola e pistacchio / *Strawberries and pistacho*

Bisquit al cioccolato con gelato al pistacchio coulis di fragole e crema pasticcera al limone
Chocolate bisquit with pistachio ice cream, strawberry coulis and lemon custard

Euro 9

Profumi di Sicilia Profumi di Sicilia / *Sicilian Fragrances*

Biancomangiare, salsa al limone carote e vaniglia con polvere di sedano
Biancomangiare, lemon carrot and vanilla sauce with celery powder

Euro 9

Cuore Caldo / *Warm Heart*

Tortino al cioccolato con acqua di cannella e gelato alla menta
Chocolate cake with cinnamon water and mint ice cream

Euro 9



MARE NOSTRUM

il menu è servito per un minimo di 2 persone
the menu is served for a minimum of 2 people

Euro 55 a persona / per person

Antipasti / Starters

Tataki di Ricciola agli agrumi Sicilia e tonno al finocchietto selvatico servito con taboulet di verdure e pesto alle mandorle, basilico ed agrumi

Amberjack tataki with Sicilian citrus fruits and tuna with wild fennel served with vegetable taboulet and pesto with almonds, basil and citrus fruits

Primo / First courses

Tonnacchioli mantecati con rapa rossa su vellutata al pistacchio di Bronte con tartare di tonno rosso e Fior di Bottarga

Tonnacchioli pasta creamed with beetroot on Bronte pistachio cream with red tuna tartar and "Fior di Bottarga" (Mediterranean caviar)

Secondo / Secon courses

Trancio di Cernia con salsa al profumo di mare e ostriche filetti di pomodoro e patate nature

Slice of Grouper with sea and oyster-flavored sauce, tomato fillets and natural potatoes

Dolce / Dessert

Profumi di Sicilia Profumi di Sicilia / Sicilian Fragrances

Biancomangiare, salsa al limone carote e vaniglia con polvere di sedano
Biancomangiare, lemon carrot and vanilla sauce with celery powder
