



IL MENÙ DELLA TRADIZIONE

SICILIAN MENÙ



FIRRIATO



Antipasti / Starters

Parmigiana di melanzane ed emulsione al basilico

Aubergine parmigiana and basil emulsion

Euro 14

Insalata tiepida di Polpo con patate, pomodorino capperi, olive e pomodoro

Warm octopus salad with potatoes, cherry tomatoes, capers, olives and tomatoe

Euro 16

Primi piatti / First courses

Pasta fresca alla Trapanese su pesto Ericino

Homemade pasta with Trapanese dressing on Ericino pesto

Euro 16

Cous-cous della tradizione servito con la sua zuppa di pesce su mandorle tostate

Traditional cous-cous served with its fish soup on toasted almonds

Euro 20



Secondi / Secon courses

Tagliata di manzo con verdure arrosto di stagione e riduzione di mosto cotto

Sliced beef with seasonal roast vegetables and cooked must reduction

Euro 20

Fritturina di calamari e pesce di paranza con misticanza servito con salsa agrodolce

Fried calamari and paranza fish with mixed salad served with sweet and sour sauce

Euro 18

Dolci / Dessert

Il nostro cannolo con zuppetta tiepida di agrumi e scaglie di cioccolato fondente

Our cannolo with warm citrus fruit soup and dark chocolate flakes

Euro 9

Cre moso al passito L'ecrù con crema inglese al pistacchio

Cream of passito L'ecrù with pistachio English cream

Euro 9
