



# cortilepepe

Totò Fiduccia

## Menu degustazione 6 portate 6 courses tasting menu

80

Stuzzico...  
Amuse bouche...

Crudo di gambero bianco di nassa, limone marocchino, rucola, aceto di kombucha  
*Raw white shrimps, lemon, rocket, kombucha vinegar*

Cavolfiore al barbecue, miso di capperi e pinoli tostati  
*Bbq broccoli, capers and toasted pine nuts miso*

Uovo in salamoia, zuppa di patate, funghi di stagione e tartufo bianchetto siciliano  
*Pickled egg, potatoes soup, mushrooms of the season, white sicilian truffle*

Risotto «Acquerello» al cipollotto, acciughe allo zenzero e timo  
*Onion «Acquerello» risotto, ginger anchovies, thyme*

Pescato del giorno...  
*Fish of the day...*

Creoso al caffè, pera, pane pistacchio e arancia, cioccolato, cialda croccante  
*Coffee creamy, pear, pistachio and orange bread, chocolate, crunchy wafer*

## Menu degustazione 4 portate (solo a pranzo) 4 courses tasting menu (only at lunch)

60

Stuzzico...  
Amuse bouche...

Crudo di gambero bianco di nassa, limone marocchino, rucola, aceto di kombucha  
*Raw white shrimps, lemon, rocket, kombucha vinegar*

Tagliatella, ragout di polpo, olive nere e caprino  
*Tagliatelle, octopus ragout, black olive, goat cheese*

Pescato del giorno...  
*Fish of the day...*

"Cassata siciliana" ricotta di pecora, pasta di mandorle tostate, canditi di agrumi siciliani, cioccolato 70%  
*"Sicilian Cassata" sheep ricotta cheese, toasted almond paste, candied Sicilian citrus fruits, chocolate 70%*

I menu degustazione si intendono serviti per tutto il tavolo  
*Tasting menus are served for the whole table*

I piatti e i menu degustazione possono subire variazioni in base alla reperibilità della materia prima e del pescato.  
*The dishes and tasting menus may undergo variations based on the availability of products and fish.*

## Gli antipasti / Starter

Crudo di gambero bianco di nassa, limone marocchino, rucola, aceto di kombucha  
*Raw white shrimps, lemon, rocket, kombucha vinegar*  
25

Cavolfiore al barbecue, miso di capperi e pinoli tostati  
*Bbq broccoli, capers and toasted pine nuts miso*  
20

Uovo in salamoia, zuppa di patate, funghi di stagione e tartufo bianchetto siciliano  
*Pickled egg, potatoes soup, mushrooms of the season, white sicilian truffle*  
22

Sgombro, pane, olive e cipolla rossa  
*Mackerel, bread, olives, red onion*  
22

## I carboidrati / First course

Risotto «Acquerello» al cipollotto, acciughe allo zenzero e timo  
*Onion «Acquerello» risotto, ginger anchovies, thyme*  
24

Spaghetto «pastificio Mancini» "aglio, olio e peperoncino"  
*Spaghetti «pastificio Mancini», garlic, oil, red pepper*  
22

Tortello, fondente di cipolla paglina di Castrofilippo, stracotto di manzo, crema di ricotta e cicoria  
*Tortello stuffed with beef ragout, Castrofilippo onion fondant, fresh ricotta cheese, cicory*  
24

Tagliatella, ragout di polpo, olive nere e caprino  
*Tagliatelle, octopus ragout, black olive, goat cheese*  
22

## Le proteine / Second course

Triglia, porro arrosto, salsa teriyaki e "sparacieddu"  
*Red mullet, roasted leek, teriyaki sauce and broccoli*  
26

Maiolino nero dei Nebrodi fondente, composta di carota e mela, fondo al pepe  
*Nebrodi black pig, carrot and apple, pepper sauce*  
26

Polletto all'arrabiata  
*Spicy chicken*  
22

Pescato del giorno...  
*Fish of the day...*  
28

## Dessert

"Cassata siciliana" ricotta di pecora, pasta di mandorle tostate, canditi di agrumi siciliani, cioccolato 70%  
*"Sicilian Cassata" sheep ricotta cheese, toasted almond paste, candied Sicilian citrus fruits, chocolate 70%*  
10

Creoso al caffè, pera, pane pistacchio e arancia, cioccolato, cialda croccante  
*Coffee creamy, apricot, pistachio and orange bread, chocolate, crunchy wafer*  
10

"Pane, olio, sale e cioccolato"  
torta al latte, mou allo zucchero moscovado, spuma al cioccolato  
*"Bread, oil, salt, chocolate"*  
*milk cake, moscovado sugar mou, chocolate mousse*  
12