



cortilepepe

Toti Fiduccia

Modernità e tradizione,
esaltazione dei sapori del territorio e contaminazioni esterne,
rispetto della materia prima di massima qualità e sperimentazione,
nel cuore del centro storico di Cefalù
a pochi passi dal Duomo.

*Innovation and tradition,
exaltation of local flavors and external contamination,
use of the highest quality raw materials
in the heart of the historic center of Cefalù,
just few steps from the Duomo.*



Menu degustazione
Tasting menu

4 portate "a mano libera dello Chef"
4 courses "freehand by the Chef"

65

6 portate "per voi..."
6 courses "for you..."

80

Stuzzico...
Amuse bouche...

Crudo di lampuga, sugo di olive verdi, capperi in agrodolce, limone salato
Raw "lampuga" local fish, green olives sauce, sweet and sour capers, salted lemon

Carota di Ispica al bbq , miso di carota e il suo fondo
Bbq carrots, miso carrots and your sacuce

Cipolla tonnata
Tuna onion

"Minestra di mare", linguina spezzata "tenuta Costa", funghi di stagione
Seafood soupe, cracked linguina "tenuta Costa", mushrooms of the season

Pescato del giorno, finocchio al bbq, insalata liquida di agrumi e mela verde
Fish of the day, bbq fennel, liquid citrus and green apple salad

Cremoso ai loti, biscotto all'anice, gelato alla vaniglia
Creamy lotus, aniseed biscuit, vanilla ice cream

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

Coperto / Service € 4.

Gli antipasti / Starter

Crudo di lampuga, sugo di olive verdi, capperi in agrodolce, limone salato
Raw "lampuga" local fish, green olives sauce, sweet and sour capers, salted lemon
26

Carota di Ispica al bbq , miso di carota e il suo fondo
Bbq carrots, miso carrots and your sauce
20

Polpo arrosto, fegatini di pollo, bietola saltata, salsa di ostriche e menta
Roasted octopus, chicken livers, sauteed chard, oyster and mint sauce
24

I primi piatti / First course

Risotto "acquerello ", cipolla paglina di Castروفilippo, capperi di Salina, limone candito
Risotto "acquerello", onion, capers, candy lemon
24

"Minestra di mare", linguina spezzata "tenuta Costa", funghi di stagione
Seafood soupe, cracked linguina "tenuta Costa", mushrooms of the season
26

Tortello, stracotto di manzo, cicoria, ricotta
Tortello, overcooked beef, cicory, ricotta cheese
26

I secondi piatti / Second course

Tonno "Alalunga", cavolo nero, mandorla, limone
"Alalunga" tuna, black cabbage, almond, lemon
26

Polletto alla brace, pomodoro in conserva, bietolina, fondo di acciughe
Grilled chicken, tomato, chard, anchovies sauce
24

Pescato del giorno, finocchio al bbq , insalata liquida di agrumi e mela verde
Fish of the day, bbq fennel, liquid citrus and green apple salad
28

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.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali.

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore / -35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

Please let our floor staff know, if there are any allergies or intolerances, they will give you all the infos. You need about our food and beverages.

Menu is subject to changes, according with seasonal products and market availability.

We may use natural additives in the preparation of some of our dishes.

All the fish we use is properly abated, as expected by the regulation of law. It can also be kept at negative temperatures (-20°C for 24 hours / -35°C for 15 hours) and be subjected to freezing procedures.

