



Menu degustazione
Tasting menu

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

70

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

90

Stuzzico... / Amuse bouche...

I nostri lievitati
Our leavened products

Crudo di pescato del giorno, sugo di olive verdi, capperi in agrodolce, limone salato
Raw fish of the day, green olives sauce, sweet and sour capers, salted lemon

Broccolo al bbq, miso di cucunci, crema di pinoli tostati
Bbq brocoli, miso cucunci, toasted pinenuts cream

Cipolla tonnata
Tuna onion

Risotto "acquerello" al finocchietto selvatico, acciuga di Cefalù, fonduta di pecorino "San Nicola"
Wild fennel "acquarello" risotto, Cefalù anchovy, "San Nicola" sheep cheese fondue

Pescato del giorno arrosto, carciofo "ammuttunatu", provola affumicata delle Madonie
Grilled fish of the day, artichokes, Madonie smoked provola

"Tiramisu" pane al caffè, cremoso al caramello, spuma al mascarpone
"Tiramisù", coffee bread, creamy caramel, mascarpone mousse

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 pescato del giorno, sugo di olive verdi, capperi in agrodolce, limone salato
Raw fish of the day, green olives sauce, sweet and sour capers, salted lemon

26

Broccolo al bbq, miso di cucunci, crema di pinoli tostati
Bbq brocoli, miso cucunci, toasted pinenuts cream

22

Sgombro, sedano, gel di cipolla rossa, croccante di pane, pomodoro secco, origano
Mackerel, celery, red onion gel, crispy bread, dry tomato, oregano

24

I primi piatti / First course

Risotto "acquerello" al finocchietto selvatico, acciuga di Cefalù, fonduta di pecorino "San Nicola"
Wild fennel "acquarello" risotto, Cefalù anchovy, "San Nicola" sheep cheese fondue

26

Bottone di patata mantecata al limone, brodo di cipolla "paglina di Castrofilippo",
bottarga di tonno rosso

Potato button creamed with lemon, Castrofilippo onion brot, red tuna bottarga

24

Spaghetto "pastificio Mancini", triglia di scoglio, il suo fondo, cime di rapa
"Pastificio Mancini" spaghetti, rock mullet, turnip tops

26

I secondi piatti / Second course

Pescato del giorno arrosto, carciofo "ammuttunatu", provola affumicata delle Madonie
Grilled fish of the day, artichokes, Madonie smoked provola

28

Calamaro al bbq, "frittedda" fredda, crema di pane, olio al sedano
Bbq squid, "frittedda", bread cream, celery oil

26

Polletto alla cacciatora, cipollotto alla brace
Cacciatora style chicken, grilled spring onion

26

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.



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%*

12

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

12

"Tiramisu" pane al caffè, cremoso al caramello,
spuma al mascarpone

*"Tiramisù", coffee bread, creamy caramel,
mascarpone mousse*

12

Vi consigliamo di abbinarli con:
We recommend you to combine them with:

Marsala 20 anni
"Soleras" (Rallo)
12

Marsala semisecco
(Florio)
12

Marsala dolce
(Florio)
12

Passito di Pantelleria
(Rallo)
10

Moscato dello Zucco
(Cusumano)
12

Malvasia delle Lipari
(Hauner)
12

Vendemmia tardiva sirah
(Alessandro di Camporeale)
12