



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

Menu 6 portate / Menu 6 courses

90

Stuzzico... / Amuse bouche...

Crudo di pescato in "caponata", sugo di olive, cipolla in agrodolce, capperi, limone salato

Raw fish of the day, green olives sauce, sweet and sour onion, capers, salted lemon

Quaglia in "falsomagro", scampi arrosto, il loro fondo

Quail in "falsomagro", roasted scampi, their sauce

Cipolla tonnata / Tuna onion

Tagliolino di pasta fresca, cozze, fagioli, limone in conserva

Fresh pasta tagliolino, mussels, beans, preserved lemon

Triglia, latte di mandorla, limone candito, cavolo nero

Red mullet, almond milk, candied lemon, black cabbage

Pre dessert...

"Autunno"

Torta al cioccolato, mandorle e nocciole, cremoso salato, zucca sciroppata, gelato alla vaniglia

Chocolate cake, almonds and hazelnuts, savory cream, pumpkin in syrup, vanilla ice cream

Piccola pasticceria / Small bakery

Menu 4 portate / Menu 4 courses

75

Stuzzico... / Amuse bouche...

Sgombro a "beccafico" pane croccante all'arancia, crema di pinoli, uva sultanina

"Beccafico" mackerel, orange flavour crispy bread, pine nuts cream, raisin

Spaghetto di pasta fresca, ragù di polpo, caprino siciliano, basilico, olive nere

Fresh spaghetti, octopus ragout, sicilian goat cheese, basil and black olives

Pescato di lenza, bietolina in umido, salsa alla mugnaia

Fish of the day, stewed chard, mugnaia style sauce

Pre dessert...

"A Mamma"

Latte cotto al limone, frutti rossi, ampone, cialda al cardamomo

Lemon cooked milk, red fruits, raspberry, cardamom wafer

Piccola pasticceria / Small bakery

Menu vegetariano / Vegetarian menu

65

Stuzzico... / Amuse bouche...

Broccolo stufato, miso di capperi, crema di pinoli tostati

Stewed broccoli, caper miso, toasted pine nut cream

Bottone di patata al miso, brodo di cipolle "paglina di Castrofilippo"

Miso potatoes bottom, Castofilippo onion brot

Fungo cardoncello al bbq...

Bbq cardoncello mushroom...

Pre dessert...

"Dolce Orto"

Insalata di frutta e verdura, spuma alla menta, olio e sale

Fruit and vegetable salad, mint foam, oil and salt

Piccola pasticceria / Small bakery

I menu degustazione si intendono serviti per tutto il tavolo

Tasting menus are served for the whole table

Coperto / Service € 4.

Stuzzico i nostri lievitati
Amuse bouche our leavened products

Gli antipasti / Starter

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

28

Sgombro a "beccafico " pane croccante all'arancia, crema di pinoli, uva sultanina
"Beccafico" mackerel, orange flavour crispy bread, pine nuts cream, raisin

26

Quaglia in "falsomagro", scampi arrosto e il loro fondo
Quail in "falsomagro", roasted scampi and their sauce

28

I primi piatti / First course

Spaghetto di pasta fresca, ragù di polpo, caprino siciliano, basilico e olive nere
Fresh spaghetti, octopus ragout, sicilian goat cheese, basil and black olives

26

Raviolo con stracotto di manzo, ricotta di pecora, erbe, tartufo siciliano
Raviolo stuffed with beef stew, sheep ricotta cheese, herbs, sicilian truffle

28

Risotto "acquerello", pecorino San Nicola, broccoletti, acciughe di Cefalù
"Acquerello" risotto, "San Nicola" pecorino cheese, broccoli, Cefalù anchovies,

28

I secondi piatti / Second course

Pescato di lenza, bietolina in umido, salsa alla mugnaia
Fish of the day, stewed chard, mugnaia style sauce

30

Maialino da latte, composta di carote di "Ispica", fondo al "Masala"
Pork , "Ispica" carrots, "Masala" fondue

28

Triglia, latte di mandorla, limone candito, cavolo nero
Red mullet, almond milk, candied lemon, black cabbage

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.

Coperto / Service € 4.

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 info. 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.*

