



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.*

Gli antipasti / Starter

- Crudo di Tonno** · 4, 6, 1 28
cipolla all'aceto di riso, bottarga, salsa ponzu all'aringa affumicata
Raw tuna, onion in rice vinegar, bottarga, smoked herring ponzu sauce
- Quaglia e Scampi** · 2, 3, 7, 8, 9, 12 28
burro nocciola, midollo, cipollotto arrosto e fondo
Quail, scampi, hazelnut butter, marrow, roasted spring onion and stock
- Carciofo al carbone** 1 22
crema di gambi, latte di mandorla, uva passa e dashi di foglie
Charcoal artichoke, stem cream, almond milk, raisins and leaf dashi
- Uovo** 7, 1 20
macco di fave secche, cappuccino di patate, riduzione di verdure e alloro
Egg, dried bean cream, potato cappuccino, vegetable and bay leaf reduction

I primi piatti / First course

- Tortello** 3, 7, 1, 12, 9 28
fondente di vitello, salsa bechamel alla provola affumicata e cavolicelli
Fresh pasta tortello, veal fondant, smoked provola bechamel sauce and cabbage
- Spaghetto allo zafferano** 1, 6, 8 24
broccolo al miso e capperi, pinoli e "Muddica atturrata"
Saffron spaghetti, broccoli with miso, capers, pine nuts and "Muddica atturrata"
- Risotto** · 7, 4, 9 28
Riso "Acquerello", zucca butternut arrosto, ragusano semi stagionato e alici
"Acquerello" rice, roasted butternut pumpkin, semi-seasoned Ragusano cheese and anchovies
- Minestra** · 1, 4, 12 28
Spaghetto "Mancini" spezzato, ragù di polpo, ristretto di cipolle e olive candite
"Mancini" spaghetti chopped, octopus ragù, restricted onions and candied olives

I secondi piatti / Second course

- Pescato** · 7, 14 30
bieta ripassata, mugnaia all'ostrica e salmoriglio
Roasted fish, sautéed chard, oyster meunière and salmoriglio
- Merluzzo** · 7, 4 28
burro maître d'hotel, giardiniera, salsa verde e limone candito
Cod, maître d'hotel butter, giardiniera, green sauce and candied lemon
- Coniglio in porchetta** 9, 12, 8 28
scalogno caramellato, chutney di mele, cavolo nero, fondo al pepe Timut
Rabbit in porchetta, caramelized shallots, apple chutney, black cabbage, Timut pepper sauce
- Fungo Cardoncello BBQ** 7, 1 22
chimichurri, crema inglese alla tuma persa e polvere di foglie di fico
Cardoncello mushroom bbq, chimichurri, tuma persa cheese cream and fig leaf powder

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.

Menu degustazione / Tasting menu

Menu 6 portate "per Voi" / Menu 6 courses "for You"

90

Amuse bouche...

Crudo di Tonno, cipolla all'aceto di riso, bottarga, salsa ponzu all'aringa affumicata
Marinated tuna, onion in rice vinegar, bottarga, smoked herring ponzu sauce

Quaglia e Scampi, burro nocciola, midollo, cipollotto arrosto e fondo
Quail, scampi, hazelnut butter, marrow, roasted spring onion and stock

Uovo, macco di fave secche, cappuccino di patate, riduzione di verdure e alloro
Egg, dried bean cream, potato cappuccino, vegetable and bay leaf reduction

Minestra, spaghetti "Mancini" spezzato, ragù di polpo, ristretto di cipolle e olive candite
"Mancini" spaghetti chopped, octopus ragù, restricted onions and candied olives

Pescato, bieta ripassata, mugnaia all'ostrica e salmoriglio
Roasted fish, sautéed chard, oyster meunière and salmoriglio

Pre dessert...

Miele e Polline, crumble al sale, namelaka al cioccolato bianco e vaniglia, gelato al miele, polline e coulis di lampone
Salt crumble, white chocolate and vanilla namelaka, honey ice cream, pollen and raspberry coulis

Piccola Pasticceria / Small bakery

Menu 4 portate "gusto vegetale" Menu 4 courses "vegetarian taste"

65

Amuse bouche...

**Carciofo al carbone, crema di gambi, latte di mandorla,
uva passa e dashi di foglie**
Charcoal artichoke, stem cream, almond milk, raisins and leaf dashi

**Spaghetto allo zafferano, broccolo al miso e capperi,
pinoli e "Muddica atturrata"**
Saffron spaghetti, broccoli with miso, capers,
pine nuts and "Muddica atturrata"

**Fungo Cardoncello BBQ, chimichurri,
crema inglese alla tuma persa
e polvere di foglie di fico**
Cardoncello mushroom bbq, chimichurri,
tuma persa cheese cream
and fig leaf powder

Pre dessert...

**Tatin di mele, frangipane, marmellata di limoni,
gelato alla mandorla e cannella**
Frangipane, lemon jam, almond ice cream and cinnamon

Piccola Pasticceria / Small bakery

Menu 4 portate "conosciamoci" Menu 4 courses "get to know each other"

75

Amuse bouche...

**Crudo di Tonno, cipolla all'aceto di riso,
bottarga, salsa ponzu all'aringa affumicata**
Marinated tuna, onion in rice vinegar,
bottarga, smoked herring ponzu sauce

**Tortello, fondente di vitello, salsa bechamel
alla provola affumicata e cavolicelli**
Fresh pasta tortello, veal fondant, smoked provola
bechamel sauce and cabbage

**Merluzzo, burro maître d'hotel, giardiniera,
salsa verde e limone candito**
Cod, maître d'hotel butter, giardiniera,
green sauce and candied lemon

Pre dessert...

**Cioccolato e pistacchio, caprese al cioccolato, mousse al pistacchio,
cremoso al caffè, marmellata di pere e tuille al cacao**
Chocolate and pistachio, chocolate caprese, pistachio mousse,
coffee cream, pear jam and cocoa tuille

Piccola Pasticceria / Small bakery

Abbinamenti vini / Wine Tasting

4 calici / 4 glass
65 pp

3 calici / 3 glass
40 pp

I menu degustazione si intendono serviti per tutto il tavolo
Tasting menus are served for the whole table
Coperto e bevande escluse / *Service and drink non included*

Coperto / Service € 4.

"Gentile Ospite"

I prodotti e l'esperienza dei nostri chef Le garantiscono la massima qualità.

Tuttavia alcuni ingredienti possono provocare allergie e/o intolleranze alimentari.

È importante per noi che Lei informi il nostro personale se è intollerante o allergico a determinati ingredienti per scongiurare il rischio di possibili contaminazioni crociate.

"Friendly Host"

The products and the experience of our chefs guarantee the highest quality.

However, some ingredients can cause food allergies and/or intolerances.

It is important to us that you inform our staff if you are intolerant or allergic to certain ingredients to avoid the risk of possible cross-contamination.

L'Autorità Europea per la sicurezza si impegna a indicare la presenza di allergeni nei prodotti alimentari sotto elencati dal regolamento UE 1169/2011.

The European Safety Authority is committed to indicating the presence of allergens in food products listed below by EU regulation 1169/2011.

1 - Cereali contenente glutine

2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei

3 - Uova e prodotti a base di uova

4 - Pesce e prodotti a base di pesce

5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi

6 - Soia e prodotti a base di soia

7 - Latte e prodotti a base di latte

8 - Frutta a guscio

9 - Sedano e prodotti a base di sedano

10 - Senape e prodotti a base di senape

11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

12 - Anidride solforosa e solfiti

13 - Lupini e prodotti a base di lupini

14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

1 - Cereals containing gluten

2 - Crustaceans and crustacean-based products

3 - Eggs and egg products

4 - Fish and fish-based products

5 - Peanuts and peanut-based products

6 - Soy and soy-based products

7 - Milk and milk-based products

8 - Nuts

9 - Celery and celery-based products

10 - Mustard and mustard-based products

11 - Sesame seeds and sesame-based products

12 - Sulfur dioxide and sulphites

13 - Lupines and lupine products

14 - Molluscs and mollusc-based products

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirti le 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.

I prodotti contrassegnati con l'asterisco, in alcuni periodi dell'anno, potrebbero essere congelati.

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.

The products marked with an asterisk may be frozen at certain times of the year.

