



# cortilepepe

*Toti Fiduccia*

*La nostra cucina nasce dal territorio e dal dialogo naturale tra terra e mare.  
Tradizione e modernità si incontrano nel rispetto della materia prima,  
seguendo la stagionalità e una costante ricerca.  
Ogni piatto è espressione di autenticità, equilibrio e sperimentazione.*

*Our cuisine is born from the land and the natural dialogue between land and sea.  
Tradition and modernity meet with respect for the raw materials,  
following seasonality and constant research.  
Each dish is an expression of authenticity, balance, and experimentation.*

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.*

## Antipasti / Starter

<b>LAMPUGA</b> * (4,8) <b>Crudo e marinato a secco, mandorla, limoni e foglie di capperi</b> Raw and dry-marinated dolphinfish, almonds, lemons and caper leaves	28
<b>FALSO MAGRO DI QUAGLIA</b> * (2,3,7,9,12) <b>Burro nocciola, midollo, scampi, composta di finocchio e fondo</b> False lean quail, brown butter, marrow, scampi, fennel compote and stock	28
<b>GUANCIA DI VITELLO</b> * (3,9,12) <b>Curry del Tirreno, sedano rapa fermentato e bottarga d'uovo</b> Veal cheek, Tyrrhenian curry, fermented celeriac and egg bottarga	26
<b>CARCIOFO AL CARBONE</b> (1,12) <b>Crema di gambi, topinambur, cappuccino di pane, uva passa candita e dashi di foglie</b> Charcoal artichoke, cream of stems, Jerusalem artichoke, bread cappuccino, candied raisins and leaf dashi	22

## Primi piatti / First course

<b>TORTELLO</b> * (1,3,7,9,12,13) <b>Ragù di Maialino nero, cacio all'argentiera, fave e limone confit</b> Tortello, black pork ragù, argentiera cheese, broad beans and candied lemon	28
<b>SPAGHETTO</b> * (1,3,6,8) <b>Spaghetto di pasta fresca, crema al miso di broccolo e capperi, pinoli e mollica tostata alle erbe amare</b> Fresh pasta spaghetti, broccoli and caper miso cream, pine nuts and toasted breadcrumbs with bitter herbs	24
<b>RISOTTO</b> * (4,7,10) <b>Riso "Acquerello", pecorino "Dispenza", crema di zucca arrosto, acciughe e senape rosa</b> "Acquerello" rice, "Dispenza" pecorino cheese, roasted pumpkin cream, anchovies and pink mustard	28
<b>MINESTRA</b> * (1,4,9) <b>Pasta "Mancini", seppia alla cacciatora, funghi e sedano liquido</b> Soup "Mancini" pasta, cuttlefish cacciatore style, mushrooms and liquid celery	28

## Secondi piatti / Second course

<b>PESCATO DEL GIORNO</b> * (2,4,7) <b>Pak choi, ristretto di crostacei allo zafferano e agrumi</b> Fish of the day, pak choi, shellfish reduction with saffron and citrus fruits	34
<b>CALAMARO</b> * (4,6,11) <b>Crema di ceci, Teriyaki all'aringa affumicata, spinacino, peperoncino e sesamo</b> Squid, chickpea cream, smoked herring teriyaki, spinach, chili pepper and sesame	30
<b>CONIGLIO IN PORCHETTA</b> * (9,12) <b>Chutney di mele, scalogno caramellato, carota al burro e fondo al marsala</b> Rabbit in porchetta, apple chutney, caramelized shallots, buttered carrots and marsala stock	28
<b>FUNGO CARDONCELLO BBQ</b> (3,7,12) <b>Chimichurri, crema inglese alla tuma persa e alloro</b> BBQ cardoncello mushroom, chimichurri, tuma persa cheese cream and bay leaves	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.*

## MENU DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

### Menu 6 portate "sale, terra e agrumi" / Menu 6 courses "salt, land and citrus"

*Un percorso che racconta il sale del mare, la profondità della terra e degli agrumi.  
Cotture, fondi e acidità: ogni elemento ha una funzione ben precisa*

95

#### Amuse bouche...

**Crudo di Lampuga marinato a secco, mandorla, limoni e foglie di capper**

Raw and dry-marinated dolphinfish, almonds, lemons and caper leaves

**Falso magro di Quaglia, burro nocciola, midollo, scampi, composta di finocchio e fondo**

False lean quail, brown butter, marrow, scampi, fennel compote and stock

**Carciofo al Carbone, crema di Gambi, topinambur, cappuccino di pane, uva passa candita e dashi di foglie**

Charcoal artichoke, cream of stems, Jerusalem artichoke, bread cappuccino, candied raisins and leaf dashi

**Riso "Acquerello", pecorino "Dispensa", crema di zucca arrosto, acciughe e senape rosa**  
"Acquerello" rice, "Dispensa" pecorino cheese, roasted pumpkin cream, anchovies and pink mustard

**Pescato del giorno, pak choi, ristretto di crostacei allo zafferano e agrumi**

Fish of the day, pak choi, shellfish reduction with saffron and citrus fruits

#### Pre dessert...

**Riso soffiato, cremoso cioccolato bianco sale e limone, gelato al miele, polline e lampone**

Puffed rice, creamy white chocolate, salt and lemon, honey ice cream, pollen and raspberry

#### Piccola Pasticceria / Small bakery

### Menu 4 portate "essenziale" Menu 4 courses "essential"

*Tecnica, stagionalità ed equilibrio:  
la cucina si fa gesto e lascia spazio al gusto*

75

#### Amuse bouche...

**Crudo di Lampuga marinato a secco,  
mandorla, limoni e foglie di capper**

Raw and dry-marinated dolphinfish,  
almonds, lemons and caper leaves

**Minestra pasta "Mancini",  
seppia alla cacciatora, funghi e sedano liquido**  
Soup "Mancini" pasta, cuttlefish cacciatore style,  
mushrooms and liquid celery

**Calamaro, crema di ceci, Teriyaki all'aringa affumicata,  
spinacino, peperoncino e sesamo**  
Squid, chickpea cream, smoked herring teriyaki,  
spinach, chili pepper and sesame

#### Pre dessert...

**Mousse alla ricotta, marzapane, meringa,  
pralinato al torrone e passito di Pantelleria**

Ricotta mousse, marzipan, meringue,  
nougat praline, and Pantelleria passito wine

#### Piccola Pasticceria / Small bakery

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

*Ortaggi ed erbe raccontano la cucina contemporanea, dolcezze naturali,  
amari gentili lavorati con rispetto e precisione*

65

#### Amuse bouche...

**Carciofo al Carbone, crema di gambi, topinambur,  
cappuccino di pane, uva passa candita e dashi di foglie**

Charcoal artichoke, cream of stems, Jerusalem artichoke,  
bread cappuccino, candied raisins and leaf dashi

**Spaghetto di pasta fresca, crema al miso di broccolo e capperi,  
pinoli e mollica tostata alle erbe amare**

Fresh pasta spaghetti, broccoli and caper miso cream,  
pine nuts and toasted breadcrumbs with bitter herbs

**Fungo cardoncello bbq  
chimichurri, crema inglese alla tuma persa e alloro**

BBQ "cardoncello" mushrooms, chimichurri,  
custard with tuma persa cheese and bay leaves

#### Pre dessert...

**Aspic di mele, crumble, frangipane, gelato alla cannella**

Apple aspic, crumble, frangipane, cinnamon ice cream

#### Piccola Pasticceria / Small bakery

I menu degustazione si intendono serviti per tutto il tavolo. Coperto e bevande escluse.  
*Tasting menus are served for the whole table. 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	1 - Cereals containing gluten
2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei	2 - Crustaceans and crustacean-based products
3 - Uova e prodotti a base di uova	3 - Eggs and egg products
4 - Pesce e prodotti a base di pesce	4 - Fish and fish-based products
5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi	5 - Peanuts and peanut-based products
6 - Soia e prodotti a base di soia	6 - Soy and soy-based products
7 - Latte e prodotti a base di latte	7 - Milk and milk-based products
8 - Frutta a guscio	8 - Nuts
9 - Sedano e prodotti a base di sedano	9 - Celery and celery-based products
10 - Senape e prodotti a base di senape	10 - Mustard and mustard-based products
11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	11 - Sesame seeds and sesame-based products
12 - Anidride solforosa e solfiti	12 - Sulfur dioxide and sulphites
13 - Lupini e prodotti a base di lupini	13 - Lupines and lupine products
14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi	14 - Molluscs and mollusc-based products

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.

\* Prodotto trattato con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE n. 852/04

*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.*

\* Product treated with rapid temperature reduction in accordance with EC Regulation no. 852/04

