



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 rooted in the local territory and shaped
by the natural dialogue between land and sea.
Tradition and modernity meet in our respect for the finest ingredients,
guided by seasonality and a constant spirit of exploration.
Every dish expresses authenticity, balance and a willingness to experiment.*

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

CRUDO DI PESCATO* (4,8)

Marinato a secco, mandorla, limone sotto sale e foglie di cappero 28
Raw and dry marinated fish of the day, almonds, salt-preserved lemon and caper leaves

QUAGLIA E SCAMPI* (2,3,7,9,12)

In falsomagro, scampi, cipolla bruciata e fondo di quaglia e scampi 28
Quail prepared in the style of Sicilian falsomagro, langoustines, charred onion and quail-and-langoustine jus

GUANCIA DI VITELLO* (4,7,9,12)

Salsa verde, pomodoro secco, sedano rapa sotto aceto e fonduta di pecorino 26
Veal cheek, sun-dried tomato, pickled celeriac and pecorino fondue

BROCCOLO (1,6,8)

Miso di capperi e broccolo, castagne e mollica alle erbe 22
Broccoli, caper-and-broccoli miso, chestnuts and herb crumb

Primi piatti / First course

CAPPELLACCIO (1,3,7,9,12)

Di pasta fresca, ragù fondente, cacio all'argenteria, limone candito e astratto di pomodoro 28
Raviolo, rich slow-cooked ragù, cacio all'Argentiera, candied lemon and concentrated tomato

SPAGHETTO (1,3,6,8)

All'uovo e zafferano, salsa alle sarde, pinoli, finocchietto e formaggio dei poveri 28
Egg-and-saffron spaghetti, sardine sauce, pine nuts, wild fennel and 'poor man's cheese

RISOTTO (7)

Riso "Acquerello", zucca, polvere di olive nere, semi e senape rosa 28
Acquerello rice, pumpkin, black olive powder, seeds and pink mustard

MINESTRA (1,4,9,12)

Pasta "Mancini", seppia alla cacciatora, funghi e sedano liquido 28
Mancini pasta, hunter-style cuttlefish, mushrooms and liquid celery

Secondi piatti / Second course

PESCATO* (4,9)

Ristretto alla ghiotta, paprika e verdura di campo 34
Fish of the day, reduced ghiotta-style sauce, paprika and wild greens

CALAMARO* (1,4,6,11)

Crema di ceci, teryaki all'aringa, sesamo, peperoncino e spinaci 30
Squid, chickpea cream, herring teriyaki, sesame, chilli and spinach

CONIGLIO IN PORCHETTA* (9,12)

Chutney di mele, scalogno caramellato, carota al burro e fondo al marsala 28
Rabbit in porchetta, apple chutney, caramelised shallot, butter-glazed carrot and Marsala jus

FUNGO CARDONCELLO BBQ (3,7)

Emulsione di funghi, chimichurri, crema inglese alla tuma persa e alloro 26
Bbq Cardoncello mushroom, mushroom emulsion, chimichurri, Tuma Persa cheese crème anglaise and bay leaf

“Dedicato a mio padre,
Chef Pino Fiduccia,
nel segno della sua eredità
e con la sensibilità
e la passione
del nostro Chef.”

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.

MENU DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

Menu 6 portate "sole, terra e sale" / Menu 6 courses "sun, land and salt"

Un percorso che racconta il sale del mare, la profondità della terra e il calore della stagione autunnale. Cotture, fondi e acidità: ogni elemento ha una funzione ben precisa.
A journey through the salinity of the sea, the depth of the earth and the warmth of the autumn season. Cooking techniques, jus and acidity: every element has a precise purpose

95

Amuse bouche...

Crudo di pescato marinato a secco, mandorla, limone sotto sale e foglie di capperi
Raw and dry marinated fish of the day, almonds, salt-preserved lemon and caper leaves

Quaglia e Scampi in falsomagro, scampi, cipolla bruciata e fondo di quaglia e scampi
Quail prepared in the style of Sicilian falsomagro, langoustines, charred onion and quail-and-langoustine jus

Broccolo, miso di capperi e broccolo, castagne e mollica alle erbe
Broccoli, caper-and-broccoli miso, chestnuts and herb crumb

Pasta "Mancini", seppia alla cacciatora, funghi e sedano liquido
Mancini pasta, hunter-style cuttlefish, mushrooms and liquid celery

Pescato, ristretto alla ghiotta, paprika e verdura di campo
Fish of the day, reduced ghiotta-style sauce, paprika and wild greens

Pre dessert...

Gelato al Miele, polline, cremoso al sapore di sale, lampone e riso sabbato
Honey ice cream, pollen, a savoury-sweet salted cream, raspberry and crisped rice

Piccola Pasticceria / Petit four

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

Tecnica, stagionalità ed equilibrio: la cucina si fa gesto e lascia spazio al gusto.
Technique, seasonality and balance: cuisine becomes a gesture, leaving room for flavour to speak.

75

Amuse bouche...

Crudo di pescato marinato a secco, mandorla, limone sotto sale e foglie di capperi
Raw and dry marinated fish of the day, almonds, salt-preserved lemon and caper leaves

Spaghetto all'uovo e zafferano, salsa alle sarde, pinoli, finocchietto e formaggio dei poveri
Egg-and-saffron spaghetti, sardine sauce, pine nuts, wild fennel and 'poor man's cheese

Calamaro, crema di ceci, teryaki all'aringa, sesamo, peperoncino e spinaci
Squid, chickpea cream, herring teriyaki, sesame, chilli and spinach

Pre dessert...

Mousse alla ricotta, meringa, arancia candita, pralinato al torrone e crema inglese al passito di Pantelleria
Ricotta mousse, meringue, candied orange, torrone praline and crème anglaise made with Passito di Pantelleria

Piccola Pasticceria / Petit four

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.
Vegetables and herbs tell the story of contemporary cuisine, where natural sweetness and gentle bitterness are treated with care and precision

65

Amuse bouche...

Broccolo, miso di capperi e broccolo, castagne e mollica alle erbe
Broccoli, caper-and-broccoli miso, chestnuts and herb crumb

Riso "Acquerello", zucca, polvere di olive nere, semi e senape rosa
Acquerello rice, pumpkin, black olive powder, seeds and pink mustard

Fungo cardoncello bbq, emulsione di funghi, chimichurri, crema inglese alla tuma persa e alloro
Bbq Cardoncello mushroom, mushroom emulsion, chimichurri, Tuma Persa cheese crème anglaise and bay leaf

Pre dessert...

Sablè alle mandorle, mela caramellata, bavarese alla cannella
Almond sablé, caramelised apple and cinnamon bavares

Piccola Pasticceria / Petit four

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.

DESSERT

BIANCO DI SICILIA ^(3,7,8,12)

**Mousse alla ricotta, meringa, arancia candita,
pralinato al torrone e crema inglese al passito di Pantelleria**

Ricotta mousse, meringue, candied orange,
torrone praline and crème anglaise made with Passito di Pantelleria

12

MIELE E POLLINE ^(3,7)

**Gelato al Miele, polline, cremoso al sapore di sale,
lampone e riso sabbato**

Honey ice cream, pollen, a savoury-sweet salted cream,
raspberry and crisped rice

12

MELA E CANNELLA ^(7,8)

**Sablè alle mandorle, mela caramellata,
bavarese alla cannella**

Almond sablé, caramelised apple
and cinnamon bavarois

12

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

Marsala secco

"Soleras 20 anni" (Rallo)
12

Marsala dolce "10 anni"

(Rallo)
12

Passito di Pantelleria

(Rallo)
14

Vendemmia tardiva Kaid Syrah

(Alessandro di Camporeale)
12

Malvasia delle Lipari

(Hauner)
12

Moscato dello Zucco (passito)

(Cusumano)
14

"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.

* 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 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.

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

