

MENÙ DEGUSTAZIONE – TASTING MENU

I CLASSICI

100

PARMIGIANA DI MELANZANE ^(A:7)

Fried eggplant, tomato and basil sauce, Parmesan, smoked provola and mozzarella

SPAGHETTI DI GRAGNANO AI CINQUE POMODORI ^(A:1)

Gragnano Spaghetti with five tomato varieties

MILANESE DI VITELLO CON RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI GRANA ^(A:1-3-7)

Veal Milanese with rocket, cherry tomatoes and Grana shavings

BABÀ AL RHUM, CREMA CHANTILLY E FRUTTI DI BOSCO ^(A:1-3-7)

Rum-soaked babà with chantilly cream and berries

I CONTEMPORANEI

130

BON BON DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, ZUPPETTA DI OLIVE NOCELLARA DEL BELICE, MANDORLE E CAVIALE ^(A:2-4)

Mazara del Vallo red prawn bonbon, Nocellara del Belice olive soup, almonds and caviar

POLIPETTO ALLA LUCIANA CON OLIVE, CAPPERI, POMODORINI E CREMA DI CECI DI CONTRONE ^(A:9-14)

Baby octopus “alla Luciana” with olives, capers, cherry tomatoes and Controne chickpea cream

CAPPELLETTI DI PASTA ALL’UOVO CON PARMIGIANO VACCHE ROSSE, ASTICE, TARTUFO NERO E IL SUO BRODO ^(A:1-2-3-7)

Egg pasta cappelletti with Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse”, lobster, black truffle and its broth

BRANZINO, LA SUA ESSENZA, CON VARIAZIONE DI FINOCCHIO COTTO E CRUDO ^(A:4)

Sea bass, its essence, with cooked and raw fennel variations

CREMOSO ALLA NOCCIOLA - CREMA FINE DI NOCCIOLE, ARANCIA, CAFFE E GELATO AL FIORDILATTE ^(A:3-7-8)

Fine hazelnut cream with orange, coffee and fiordilatte ice cream



ANTIPASTI – *STARTERS*

BON BON DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO, ZUPPETTA DI OLIVE NOCELLARA DEL BELICE, MANDORLE E CAVIALE (A:2-4)	34
<i>Mazara del Vallo red prawn bonbon, Nocellara del Belice olive soup, almonds and caviar</i>	
SEPPIA E PATATE... (A:9-14)	32
<i>Cuttlefish and potatoes...</i>	
UOVO, TOPINAMBUR, PROVOLONE DEL MONACO E TARTUFO (A:3-7)	28
<i>Egg, Jerusalem artichoke, Provolone del Monaco cheese and truffle</i>	
TARTARE DI FASSONA E SCAROLA MARITATA (A:8)	32
<i>Fassona beef tartare and “maritata” escarole</i>	
POLIPETTO ALLA LUCIANA CON OLIVE, CAPPERI, POMODORINI E CREMA DI CECI DI CONTRONE (A:9-14)	30
<i>Baby octopus “alla Luciana” with olives, capers, cherry tomatoes and Controne chickpea cream</i>	

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

RISO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO AL PROFUMO DI LIMONE CON SCAMPI, CAPPERI E BURRATA (A:2-7-9) <i>Carnaroli Riserva San Massimo risotto with lemon aroma, langoustines, capers and burrata</i>	34
LINGUINE DI GRAGNANO AL BURRO DI BUFALA, ALGA SPIRULINA, RICCI DI MARE (A:1-2-3-4-7) <i>Linguine di Gragnano with buffalo butter, spirulina seaweed and sea urchin</i>	32
CAPPELLETTI DI PASTA ALL’UOVO CON PARMIGIANO VACCHE ROSSE, ASTICE, TARTUFO NERO E IL SUO BRODO (A:1-2-3-7) <i>Egg pasta cappelletti with Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse”, lobster, black truffle and its broth</i>	36
BOTTONI DI PASTA CON PROVOLA AFFUMICATA DEI MONTI LATTARI CON FUNGHI PORCINI E GAMBERI ROSSI DEL GOLFO (A:1-2-3-7) <i>Pasta buttons filled with smoked provola from the Lattari Mountains, porcini mushrooms and red prawns from the Gulf</i>	34
CANNONCINI AL RAGÙ NAPOLETANO E SALSA DI PROVOLONE DEL MONACO (A:1-3-7) <i>Cannoncini pasta with Neapolitan ragù and Provolone del Monaco sauce</i>	28



SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

BRANZINO, LA SUA ESSENZA, CON VARIAZIONE DI FINOCCHIO COTTO E CRUDO (A:4-6-7) <i>Sea bass, its essence, with cooked and raw fennel variations</i>	36
BACCALÀ E FRIARIELLI (A:4) <i>Salt Cod and Friarielli</i>	36
AGNELLO ARROSTO, ZUCCA E BIETOLE CON AGLIO E OLIO (A:9) <i>Roast lamb, pumpkin and garlic & olive oil swiss chard</i>	36
MANZO AI FERRI CON CAVOLFIORI E AGLIO NERO FERMENTATO (A:10) <i>Grilled beef, cauliflower and fermented black garlic</i>	38

Gentile Ospite, La informiamo che alcuni prodotti utilizzati, in assenza di prodotti freschi, sono surgelati all'origine oppure congelati in loco nel rispetto delle procedure previste dal Regolamento CE 852/04.

Elenco degli allergeni: 1. Cereali contenenti 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

Dear Guest, we inform you that some products provided are, in the absence of fresh products, frozen at source or frozen on site respecting procedures according the Reg. EC 852/04.

Allergen list: 1. Cereals containing gluten; 2. Crustaceans and products thereof; 3. Eggs and products thereof; 4. Fish and products thereof; 5. Peanuts and products thereof; 6. Soyabeans and products thereof; 7. Milk and products thereof; 8. Nuts; 9. Celery and products thereof; 10. Mustard and products thereof; 11. Sesame seeds and products thereof; 12. Sulphur dioxide and sulphites; 13. Lupin and products thereof; 14. Molluscs and products thereof.