

## DESSERT

- ✓ **Cannolo siciliano tradizionale** € 7,00  
*Traditional Sicilian Cannolo*  
Scorza croccante, ripiena di **ricotta** di pecora setacciata e gocce di cioccolato fondente  
*Crispy shell filled with sieved sheep's milk ricotta and dark chocolate chips*
- ✓ **Tiramisù al limone e cioccolato bianco** € 7,00  
*Lemon and White Chocolate Tiramisù*  
Tiramisù al limone, con scaglie di **cioccolato bianco** e zeste di agrumi  
*Lemon-infused tiramisù with white chocolate shavings and citrus zest*
- ✓ **Cheesecake al pistacchio e frutti di bosco** € 7,00  
*Pistachio Cheesecake with Berries*  
**Cheesecake** vellutata al **pistacchio** siciliano, accompagnata da coulis acidula ai frutti di bosco  
*Velvety cheesecake made with Sicilian pistachios, served with a tangy berry coulis*
- ✓ **Dolci eoliani e malvasia** € 9,00  
*Aeolian Sweets and Malvasia*  
Selezione di piccoli **biscotti** tipici dell'arcipelago, serviti in abbinamento a un calice di Malvasia delle Lipari  
*A selection of typical small biscuits from the archipelago, served with a glass of Malvasia delle Lipari dessert wine*

# MENÙ

### IL NOSTRO PENSIERO

La nostra cucina celebra la biodiversità del territorio. Molte delle nostre proposte nascono naturalmente dal mondo vegetale: saremo lieti di indicarvele o di adattare i piatti alle vostre esigenze alimentari

### OUR PHILOSOPHY

Our cuisine celebrates the biodiversity of our land. Many of our dishes are naturally inspired by the plant world. We will be delighted to guide you through them or adapt our recipes to suit your dietary needs



### LEGENDA · Legend

- ✓ Vegano · Vegan  
✓ Vegetariano · Vegetarian

# Su richiesta, questo piatto può essere preparato in versione vegana  
*This dish can be prepared in a vegan version upon request*

\* Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

\*\* Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

### NOTE

Gli ingredienti che contengono allergeni sono evidenziati in **grassetto**  
*Ingredients that contain allergens are marked in bold*

**Servizio e coperto € 3,00**

Al fine di garantire un'alta qualità ai nostri piatti la gran parte dei prodotti utilizzati sono a "chilometro/zero"



# CHIMERA

Buon viaggio nel gusto

Antonio Buscema  
CHEF

## PER COMINCIARE · To begin

**Il Tagliere del Territorio** € 12,00  
*Local Territory Platter*  
Selezione di salumi, accompagnata da cannolo salato ripieno di **ricotta vaccina** e composta di frutta di stagione  
*A selection of artisanal cold cuts, accompanied by a savory cannolo filled with cow's milk ricotta and seasonal fruit compote*

**Zuppetta di polpo, patate e zafferano** € 14,00  
*Octopus, Potato, and Saffron Soup*  
Zuppetta di **polpo\*** e patate allo zafferano con croccantezza di **pane** aromatizzato alle erbe dell'orto  
*A light octopus\* and potato soup infused with saffron, served with crunchy bread flavored with garden herbs*

**Involtini di melanzane, gamberi e pecorino** € 14,00  
*Eggplant, Prawn, and Pecorino Rolls*  
**Gamberi\*** avvolti in veli di melanzana, adagiati su una vellutata di pomodorino e scaglie di **pecorino** stagionato  
*Prawns\* wrapped in delicate eggplant slices, served on a cherry tomato cream and topped with shavings of aged pecorino*

**Baccalà alla Mediterranea** € 18,00  
*Mediterranean-Style Salt Cod*  
Lombetto di **baccalà** dissalato, servito in una leggera emulsione mediterranea e completato da olio essenziale al basilico fresco  
*Desalted cod loin served in a light Mediterranean emulsion and finished with fresh basil essential oil*

**Carpaccio di pescato, pane alle erbe e pomodorino confit** € 16,00  
*Catch of the Day Carpaccio, Herb Bread and Tomato Confit*  
**Carpaccio\*\* di pescato del giorno**, esaltato da cialde croccanti alle erbe fini e pomodorini confit  
*Carpaccio\*\* of the day's fresh catch, enhanced by crispy fine-herb wafers and cherry tomato confit*

**Lo spiedino dell'orto con chips croccante** € 12,00  
*Garden Skewer with Crispy Chips*  
Vegetali di stagione su specchio di **piselli** novelli, fonduta e chips soffiata  
*Seasonal vegetables on a bed of fresh pea purée, cheese fondue, and puffed vegetable chips*

**Le frittelle di zucchine** € 12,00  
*Zucchini Fritters*  
Frittelle soffici profumate all'essenza di basilico su coulis di pomodoro  
*Soft fritters scented with basil essence, served over a tomato coulis*

## I PRIMI · First Courses

**Risotto Mea con asparagi selvatici e crostacei** € 18,00  
*Mea Risotto with Wild Asparagus and Crustaceans*  
Carnaroli Riserva mantecato alla crema di asparagi selvatici, impreziosito da **gamberi\***, **scampi\***, **granella di pistacchio** di Bronte e zeste di limone  
*Carnaroli Riserva rice, creamed with wild asparagus and enriched with prawns\*, langoustines\*, Bronte pistachio crumble, and lemon zest*

**Ravioli di pesce spada, lime e capperi di Salina** € 18,00  
*Swordfish Ravioli with Lime and Salina Capers*  
Ravioli ripieni di **pesce spada\*** al profumo di lime, saltati con pomodorini bicolore e capperi di Salina  
*Ravioli filled with swordfish\* scented with lime, sautéed with bicolor cherry tomatoes and capers from Salina*

**Spaghetti ai sapori delle Isole** € 21,00  
*Seafood Spaghetti "Flavours of the Islands"*  
Spaghetti trafilati con selezione di **gamberi\***, **totani\*\***, **polpo\***, **cozze** e **pescato\*\*** fresco del Tirreno  
*Bronze-die spaghetti served with a selection of prawns\*, squid\*\*, octopus\*, mussels, and fresh catch\*\* from the Tyrrhenian Sea*

**Strozzapreti Vecchia Lipari** € 16,00  
*Vecchia Lipari Strozzapreti*  
Strozzapreti con **cernia\*\***, melanzane fritte, finocchietto selvatico e una nota croccante di crumble mantecati al **pecorino**  
*Pasta with grouper\*\*, fried eggplant, wild fennel, and a crunchy pecorino-infused crumble*

**Busiate al pesto di zucchine** € 14,00  
*Busiate with Zucchini Pesto*  
Pasta al pesto di zucchine, con fiocchi di **ricotta** e scaglie di **Piacentino Ennese DOP**  
*Traditional busiate pasta with zucchini pesto, ricotta flakes, and shavings of Piacentino Ennese DOP cheese*

**Spaghetti alla Vulcanara** € 14,00  
*Spaghetti*, olive taggiasche, peperoncino e pioggia di **mollica** "atturrata" (tostata)  
*Spaghetti with Taggiasca olives, chili pepper, and a dusting of "atturrata" (toasted) breadcrumbs*

## DAL MARE ALLA TERRA · From sea to land

**Code di gamberoni e lardo di Colonnata** € 18,00  
*King Prawns and Colonnata Lard*  
Code di **gamberi\*\*** e Lardo di Colonnata, servite su un letto di biette spadellate con un tocco piccante al peperoncino  
*King prawn\*\* tails and Colonnata lard, served on a bed of sautéed chard with a touch of chili*

**Fish and Chips alla nostra maniera** € 18,00  
*Fish and Chips Our Way*  
La nostra interpretazione del fish and chips: **calamari\*\*** in crosta croccante serviti con maionese artigianale al capperi  
*Our take on fish and chips: crispy squid\*\* served with artisanal caper mayonnaise*

**La ricciola, il vino cotto e le mandorle "atturrate"** € 18,00  
*Amberjack with Vino Cotto and Toasted Almonds*  
Tocchetti di **ricciola\*\*** scottati al vino cotto, accompagnati da **mandorle** "atturrate"  
*Searched amberjack\*\*, glazed with vino cotto and served with toasted almonds*

**Le acciughe a beccafico** € 18,00  
*Beccafico-Style Anchovies*  
**Acciughe\*\*** a beccafico in veste contemporanea, servite su insalatina novella con cipolla in agrodolce, riduzione d'arancia e salsa allo yogurt  
*A contemporary take on traditional "Beccafico" anchovies\*\*, served on a baby leaf salad with sweet and sour onions, orange reduction, and yogurt sauce*

**La zuppetta di pescato locale** € 24,00  
*Local Fish Soup*  
**Pescato\*\*** locale sfilettato, arricchito da **crumble di pane "Caliatu"** e infuso profumato all'aglio dolce e rosmarino  
*Filleted local catch\*\* enriched with "Caliatu" bread crumble and scented with a fragrant sweet garlic and rosemary infusion*

**Il controfiletto con demi-glace e verdure di stagione** € 22,00  
*Beef Striploin with Demi-Glace and Seasonal Vegetables*  
Controfiletto servito con la sua demi-glace ristretta, bouquet di verdure croccanti e un filo d'olio al timo  
*Striploin served with a reduced demi-glace, seasonal crunchy vegetables, and a drizzle of thyme oil*

**La millefoglie dell'orto e provola affumicata** € 12,00  
*Garden Vegetable Millefeuille with Smoked Provola*  
Stratificazione di verdure dell'orto e cuore di **provola** affumicata  
*Layered garden vegetables with a heart of melted smoked provola cheese*

**Il medaglione di melanzana e verdure di stagione** € 12,00  
*Eggplant Medallion and Seasonal Vegetables*  
Burger di melanzana servito con bouquet vegetale di stagione  
*Eggplant medallion served with a bouquet of seasonal vegetables*

**La vellutata di verdure miste e pane "Caliatu"** € 12,00  
*Mixed Vegetable Velouté with "Caliatu" Bread*  
Sinfonia di verdure miste, emulsione all'olio EVO e **pane "Caliatu"** croccante  
*A velvety mixed vegetable soup with extra virgin olive oil emulsion and crispy "Caliatu" bread*

## CONTORNI · Side Dishes

**Le patate dello chef** € 6,00  
*The Chef's Potatoes*  
La ricetta segreta dello Chef, tra morbidezza e croccantezza  
*The Chef's secret recipe, balancing a soft center with a crispy finish*

**Il bouquet di verdure** € 6,00  
*Vegetable Bouquet*  
Selezione di verdure dell'orto gratinate  
*A selection of garden vegetables au gratin*

**L'insalata mista di stagione** € 6,00  
*Seasonal Mixed Salad*  
Misticanza novella di stagione in armonia mediterranea  
*Fresh baby greens in a Mediterranean harmony*

**L'orto spadellato** € 6,00  
*Sautéed Garden Vegetables*  
Verdure croccanti al salto con finitura di **pan grattato** tostato  
*Crunchy sautéed vegetables finished with toasted breadcrumbs*

### NOTE

Gli ingredienti che contengono allergeni sono evidenziati in **grassetto**  
*Ingredients that contain allergens are marked in bold*