



LI FINISTREDDI

I Nostri Antipasti

Our Starters

Il Carpaccio di Sedano Rapa, Tahina al Sesamo Nero, Quinoa e Frutti Rossi <i>Celeriac Carpaccio with Black sesame Thaini, Quinoa and Red Fruits</i>	21
L'uovo Morbido, Crema di Patata Affumicata, Tartufo Nero estivo, Spinaci e Parmigiano <i>Soft Egg served with Smoked Potatoes cream, Black Truffle, Spinach and Parmigiano</i>	25
La Piovra Arrosto con Crema di Scarola, Pane Nero al Vapore e Crema di Burrata <i>Roasted Octopus with Escarole Cream, Steamed Black Bread and Burrata Cream</i>	26
Il Crudo del Pescato con Insalata di Frutta, Guacamole e Salsa al Peperoncino <i>Raw catch of the day, served with fruit salad , guacamole and chili sauce</i>	26
Il Brodo di Funghi, Ostriche, Gamberi Rossi e Battuto di Manzo <i>Mushrooms Broth with Oysters, Red Prawns and Beef Tartare</i>	30

Si pregano i gentili Ospiti di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.

Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.

Guests are kindly requested to inform us in case of food intolerances or allergies.

We will be happy to satisfy any need

Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation



LI FINISTREDDI

I Nostri Primi Piatti

Our First Courses

I Tagliolini Neri al Pesto di Basilico, Pomodoro infornato e Crudo di Seppia <i>Black Tagliolini with Basil Pesto, Baked Tomato and Raw Cuttlefish</i>	22
I Tortelli di Zucca, Burro, Salvia, Ricotta Affumicata e Crumble di Amaretto Sardo <i>Pumpkin Tortelli, with Butter, Sage, Smoked Ricotta and Amaretto Sardo Crumble</i>	22
I Paccheri artigianali con Pomodori dolci, Burrata, Limone e Bottarga <i>Paccheri Pasta with sweet Tomatoes, Burrata, Lemon and Mullet Roe</i>	23
Il Risotto Aglio, Olio e Peperoncino con Ricci e Gambero Rosso <i>Risotto with Garlic, Oil and Chilly with Sea Urchin and Raw Red Shrimps</i>	26
<i>La Minestra di Fregula in brodo di Scorfano, Vongole e Salicornia</i> Fregula in Rockfish broth served with Clams and Samphire	26

Si pregano i gentili Ospiti di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.

Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.

Guests are kindly requested to inform us in case of food intolerances or allergies.

We will be happy to satisfy any need

Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation



LI FINISTREDDI

I Nostri Secondi Piatti

Our Main Courses

La Rana Pescatrice con Guanciale, Zuppa di Cavolo Nero e Fagioli <i>Monkfish with Guanciale, Black Cabbage Soup and Beans</i>	27
Il Filetto di Vitello con Stufato di Funghi, Patate viola e Porro bruciato <i>Grilled Veal Fillet with Stewed Mushrooms, Potatoes and Burned Leek</i>	28
Il Tataki di Ricciola con Bietole, Salsa di Pane e 'Nduja <i>Amberjack Tataki served with Beet, Bread Sauce and Nduja</i>	32
La Zuppa Tom Ka Gai con Filetto di Orata, Cipollotto e Taccole <i>Tom Ka Gai Soup with Seabream, Spring Onion and Snow Beans</i>	33
Le Costolette di Agnello con Patate, Crema di Pecorino Piccante <i>Lamb Cutlet served with Aubergine Pesto, Pecorino Cream and Chilly</i>	36

Su Richiesta

On Request

Pesce Fresco/ Catch of The Day

€ 9 ogni 100 g

Astice/Lobster

€ 18 ogni 100 g

Aragosta/Rock Lobster

€ 25 ogni 100 g

Si pregano i gentili Ospiti di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.

Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.

Guests are kindly requested to inform us in case of food intolerances or allergies.

We will be happy to satisfy any need

Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation



LI FINISTREDDI

I Nostri Dessert

Our Desserts

Il Cannolo Siciliano Scomposto, Crema al Marsala e Cioccolato <i>Sicilian Cannolo served with Marsala and chocolate sauce</i>	10
Il Gelato alla Ricotta con Sfoglia Fritta, Miele allo Zafferano e Mandorla <i>Ricotta Ice Cream with Fried Puff Pastry, Saffron Flovered Honey and Almond Bisquit</i>	10
L'Anguria al Campari, Cremoso al Cioccolato Bianco e Meringa Bruciata al Thè Verde <i>Campari Marinated Watermelon with Creamy White Chocolate and Green Tea Meringue</i>	10
La Ganache al Cioccolato, Biscotto alle Arachidi, Gelato al Latte e Salsa di Menta <i>Chocolate Ganache with Peanuts Bisquit, Milk Ice Cream and Mint Sauce</i>	12
Il Tortino al Pistacchio di Bronte, Salsa al Lampone e Gelato al Pistacchio <i>Bronte's Pistacho warm cake, raspberry sauce and Pistacho ice cream</i>	13
La Selezione di Formaggi con Miele e Composte di Frutta e Verdure <i>Our selection of Cheeses served with honey and fruit and Vegetable mustards</i>	12

Si pregano i gentili Ospiti di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.

Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.

Guests are kindly requested to inform us in case of food intolerances or allergies.

We will be happy to satisfy any need

Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation