



I nostri antipasti / Our starters

Selezione di pesce* crudo e marinato del mar Ionio € 28,00
Our selection of raw and marinated fish
(2, 4,14)

Alici croccanti sul mar rosso € 18,00
Crunch anchovies on red sea
(1, 4)

Tartare di manzo con salsa all'acciuga, zucchini marinata
e chips di pane € 20,00
Beef tartare with anchovies sauce, marinated zucchinis and crunch bread
(1, 3, 4, 9)

Coniglio in Cacciagione € 22,00
Rabbit in "Cacciagione" style
(3, 6, 7,9)

La nostra selezione di pane è fatta in casa con grani antichi siciliani
Our selection of bread is homemade with ancient Sicilian grains



I nostri primi / Our pasta

- Spaghetti con bottarga di tonno su crema di broccoli
e “ muddica atturrata “*** € 24,00
*Spaghetti with tuna bottarga, broccoli cream and roasted bread crumbs
(1,4, 7, 9)*
- Tortelli ripieni con gambero rosso locale, burrata e lime,
cime di rapa e consommé di pollo*** € 26,00
*Tortelli pasta with red prawns, burrata and lime,
turnip tops and chicken consommé
(1, 2, 3, 7, 9)*
- La passeggiata nel bosco*** € 24,00
*The walk in the woods
(1, 3, 7, 8, 9)*
- Minestra di pasta con scampi,
verdura di campagna e tuma persa*** € 22,00
*Pasta soup with langoustine, wild vegetables and tuma persa cheese
(1, 2, 4, 7, 8, 9)*

La nostra pasta è fatta in casa con grano duro siciliano e trafilata al bronzo

Our pasta is home-made with sicilian durum wheat and worked with bronze wire-drawing technique



I nostri secondi / Our main courses

- Baccalà* in olio cottura*** su crumble di alici,
spuma di patata e pomodorino candito € 26,00
*Salted cod in cooking oil on anchovy crumble,
potato mousse and candied tomato*
(1, 4, 7)
- Scaloppa di spigola**** in guazzetto € 24,00
Sea bass escalope stew
(4, 7, 8, 9)
- Guancia di vitello****, topinambur, melograno etneo,
grue di cacao e asparagi di mare € 28,00
*Veal cheek, Jerusalem artichokes, Etna pomegranate,
cacao gue and sea asparagus*
(7, 9, 10)
- Filetto di maialino nero*** con chutney di mele
su purea di sedano rapa € 28,00
Black sukling pig fillet with apple chutney and celeric cream
(7, 8, 9, 10, 12)



I nostri Dessert / Our Dessert

Cannolo siciliano di ricotta con zuppetta tiepida di cachi € 12,00
Sicilian cannolo with ricotta cheese and warm persimmon soup
(1, 5, 7, 8, 12)

Cheese cake di frutta € 10,00
Cheese cake with fruit
(1, 3, 7)

Crema brulè di limone e zenzero € 10,00
Crema brulè of lemon and ginger
(3, 7)

Millefoglie di grano
con mousse di cioccolato fondente e arancia € 12,00
Grain millefoglie biscuit with chocolate mousse and orange
(1, 3, 7)

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

For any information on substances and allergens it is possible to consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the service staff.

*(*) In mancanza del prodotto fresco, alcuni alimenti potrebbero essere sottoposti ad abbattimento e congelamento secondo regolamento C.E.853/04
Abbattuto per 3 ore a -25, Conservato a -18 , Servito giornalmente, Consumo 30/40 giorni.*

*(*) In the absence of fresh delivery some foods may be subjected to chilling and thawing according to regulation C.E.853 / 04
Shot for 3 hours at -25, Preserved at -18, Served daily, Consumption 30/40 day.*

Le nostre degustazioni / Our tasting menù

I lapilli

€ 60,00

Benvenuto dello Chef

Welcome Chef

Coniglio in Cacciagione

Rabbit in "Cacciagione" style

La passeggiata nel bosco

The walk in the woods

Guancia di vitello, topinambur, melograno etneo, grue di cacao e asparagi di mare

Veal cheek, Jerusalem artichokes, Etna pomegranate, cacao grue and sea asparagus

Pre-dessert

Millefoglie di grano con mousse di cioccolato fondente e arancia

Grain millefoglie biscuit with chocolate mousse and orange

La brezza

€ 70,00

Benvenuto dello Chef

Welcome Chef

Alici croccanti sul mar rosso

Crunch anchovies on red sea

Tortelli ripieni con gambero rosso locale, burrata e lime, cime di rapa e consommé di pollo

Tortelli pasta with red prawns, burrata and lime, turnip tops and chicken consommé

Baccalà in olio cottura su crumble di alici, spuma di patata e pomodorino candito

Salted cod in cooking oil on anchovy crumble, potato mousse and candied tomato

Pre-dessert

Cannolo siciliano di ricotta con zuppetta tiepida di cachi

Sicilian cannolo with ricotta cheese and warm persimmon soup

Il Giardino

€ 90,00

Degustazione dello Chef

Chef's tasting

Abbinamento di tre vini / Taste of three wines € 20,00

Abbinamento di cinque vini / Taste of five wines € 30,00