

ANTIPASTI

Insalatina di baccalà cotto nell'olio con crudaiola di ortaggi,
pere e foglioline aromatiche € 25,00

Crudo di Pesce con ortaggi, frutta, cladodi, essenza di finocchietto
e gelato di ostriche € 25,00

Gamberi rossi scottati con salsa di barbaforte e "strattu",
crema di avocado e misticanza dell'orto € 25,00

Il calamaro verace del Mediterraneo arricciato in padella servito con salsa
d'acciughe, acqua di mare e cetrioli € 22,00

Tartara di manzo al profumo di brace con lardo salato di maialino nero dei
Nebrodi, gelato alla senape e croccante di cipolle di Giarratana € 22,00

Robiola e Toma di capra con frutta secca, lenticchie nere ragusane e miele di
carrubo € 22,00

Lombetto di Coniglio salato, foie gras al pepe nero, limone e spaghetti di
verdure € 28,00

PRIMI PIATTI

Pennoni rigati di Gragnano con bottarga di tonno, limone,
crema di Fiore Sicano e filetti di alici dorate € 25,00

Tagliolini di russello, curcuma e pepe di Venere con pesto di pesce azzurro e
polvere di rape € 25,00

Finto risotto nero... Grano spezzato di tumminia, carboni attivi,
polpo arrosto e foglie di branzino affumicato € 25,00

Tortelli di borragine in brodo di manzo con palline di carne su cremoso di
Tuma Persa € 25,00

Corallini risottati con bocconcini di maialino scottato alle spezie
e frozen di ragusano primo sale €25,00

Raviolini aperti di grano duro siciliano con ricotta al forno guancetta di vitello, zucchine e foglioline di sanapo crudo € 25,00

SECONDI PIATTI

Bruschette di Triglia con insalata di cedri, limoni, arance e menta € 28,00

Ricciola confit all'olio extra vergine di oliva e cannella, piselli, vongole e mitili al profumo di brace € 28,00

Ombrina scottata all'olio, pesto di basilico, fiocchi pane aromatico tostati e brina ghiacciata di centrifuga Ace € 25,00

Filetto di manzo arrosto con granella di carrube, soffice di zucca all'arancia, pecorino D.O.P. siciliano e polvere di olio di mandorle € 28,00

Pancetta di maialino stagionata alle spezie con salsa cruda di cetrioli, sedano, malva e frutta secca € 24,00

Costine di agnello con laccatura al miele, carciofi, patate allo zafferano e salsa alla menta € 26,00

I nostri dessert richiedono un certo tempo di preparazione, consigliamo di sceglierli insieme al menu, al fine di evitare lunghe attese

Il pescato presente nei nostri menu viene sottoposto ad abbattimento termico come da regolamento CE 853/2004