

Menù Degustazione da 7 portate
€ 90,00 a persona bevande escluse

Menù Degustazione da 5 portate
€ 70,00 a persona bevande escluse

Le portate del Menù Degustazione vengono selezionate dallo Chef.

La scelta del menù Degustazione è obbligatoria per tutto il tavolo.

Antipasti

Morbido di caprino con zucchine marinate, ciliegie all'aceto e pomodori. € 12,00

Allergeni: Latte, Solfiti.

Gallina, mozzarella di bufala, more e vinaigrette di quarto cioccolato. € 14,00

Allergeni: Latte, Sedano, Anidride solforosa e solfiti

Tartara di manzo con burro bottarga e limone, pistacchi e maionese di porri affumicati. € 18,00

Allergeni: Latte, Sedano, Senape, Anidride solforosa e solfiti

Foglie di baccalà mantecato con patate, olive e salsa carpione € 15,00

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Pesce, Latticini, Solfiti.

Primi piatti

Spaghetti di russello con mitili, tenerumi al profumo di limoni e latte di mandorle. € 14,00

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Molluschi, Frutta secca, Solfiti.

Risotto mantecato con Gran Cru Moresca igp, ricci di mare, verdello e salame di tonno. € 16,00

Allergene: Latte, Pesce, Sedano, Anidride solforosa e solfiti

L'altra versione di pasta con le sarde.

Anellini di pasta di grano duro con sardine fresche, "strattu" e cavolfiori. € 12,00

Allergene: Pesce, Sedano, Cereali contenenti glutine.

Fusilli di russello con cipolle di Giarratana e stufato di coniglio. € 13,00

Allergene: Cereali contenenti Glutine, Latte, Anidride solforosa e solfiti

Spaghetti alla chitarra al pomodoro crudo, stracciatella di bufala, maionese di basilico e paglia di prosciutto siciliano. € 12,00

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latticini, Frutta secca.

Gnocchi di ricotta vaccina con peperoni alla brace, mentuccia e modicana affumicata. € 12,00

Allergene: Latte, Uova, Soia, Frutta con guscio.

Secondi piatti

Tagliatina di alalunga leggermente scottata e marinata, fichi in agrodolce e tavolette di fegatini al marsala € 16,00

Allergene: Latte, Pesce, Anidride solforosa e solfiti

Cernia nella "Norma". € 22,00

Cernia scottata in padella con involtino di melanzane lunga nera, crema di ricotta affumicata e basilico.

Allergeni: Pesce, Latte.

Calamaro verace arrosto in agrodolce, carbone di ortaggi, finocchi e datterino. € 18,00

Allergene: Soia, Molluschi, Frutta a guscio, Senape, Anidride solforosa e solfiti.

Filetto di manzo su passatina di sedano rapa, zucca e fondo bruno. € 22,00

Allergeni: Sedano, Latte.

Costine d'agnello, pesche, piselli e crudo di cavolo rapa. € 22,00

Allergene: Latte, Anidride solforosa e solfiti

Punta di petto di vitello lentamente cotta in B.T. con fondo di verdure allo zafferano, nido di insalatine e formaggi storici siciliani. € 20,00

Allergeni: Latte, Solfiti.

Dessert

Cannolo estivo. € 6,00

Tagliatelle di cannolo con gelato di ricotta di bufala.

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latticini, Uova, Solfiti.

Gelato al cioccolato modicano con scaglie di meringa e frutti rossi freschi. € 6,00

Allergeni: Cereali contenenti glutine, latte, Frutta secca.

Tortino profumato al limone e sorbetto al basilico. € 7,00

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latticini, Uova.

Crema brulè di mandorle pralinate di mandorle e briciole di biscotto timo. € 6,00

Allergene: Cereali contenenti glutine, Latte, Uova, Soia, Frutta a guscio

Budino di latte fresco di modicana e cutummè al miele, con salsa di biscotti profumati al marsala e arabica. € 6,00

Allergeni: Latticini, Cereali contenenti glutine, Uova, Solfiti.

