



## ANTIPASTI ENTRÉE

Flan ricotta di pecora al pistacchio, pera, mortadella e tuile di riso SHEEP'S MILK RICOTTA FLAN WITH PISTACHIOS, PEAR, MORTADELLA AND RICE TUILE A: 3,7,8,12	18
Melanzane in trama, essenze di pomodoro, ragusano e basilico EGGPLANT IN A WEAVE, TOMATO ESSENCES, RAGUSANO AND BASIL A: 7,9,12	18
Sformatino di alici, zucchine, uvetta, pinoli e patata allo zafferano ANCHOVY TERRINE, COURGETTE, RAISIN, PINE NUT AND SAFFRON POTATO A: 4,8,12	25
Polpo barbecue e la sua mayo, prugne sciroppate, la sua vinegrette e cicoria liquida POLPO BARBECUE ITS MAYONNAISE, PLUMS IN SYRUP AND ITS VINEGRETTE AND LIQUID CHICORY A:12	26
Battuta di cinisara, capperi olive, mayo di zabaglione e nocciole tostate BEEF TARTARA WITH CAPERS, OLIVES MAYO ZABAGLIONE AND TOASTED HAZELNUTS A: 3,8,12	27
Ricciola marinata di lamponi, alga Gigartina, coulis di frutta, emulsione di yuzu, bolle di yogurt e caviale Asetra TARTARA'S AMBERJACK, SEA LETTUCE, COULIS OF FRUITS, YUZU DRESSING, YOGURT BUBBLES AND ASETRA CAVIAR A:4,7	35



## ARANCINO

Arancino "a due punte" con caponata su spuma di peperone arrosto 18  
TWO-TIPPED ARANCINI WITH CAPONATA ON ROASTED PEPPER FOAM  
A: 7,8,9,12

## AMIDO POTATO

Millefoglie di patate, tuorlo bicolore fritto e spuma al mascarpone tartufata 18  
POTATO MILLEFEUILLE, FRIED TWO-TONE EGG YOLK, AND MASCARPONE E TRUFFLE MOUSSE  
A: 1,3,7

## La PASTA GRANO DURO "MANCINI" DURUM WHEAT

MistAllegria con macco di fave, cozze, acqua di mare e olio al finocchietto 22  
MISTALLEGRIA WITH BROAD BEAN PURÉE, MUSSELS, SEA WATER AND FENNEL OIL  
A: 1,9,12,14

## La PASTA ARTIGIANALE **SENATORE CAPPELLI** ARTISAN PASTA (circa 80 g.)

Gnocchi di barbabietola con crema di Modicano e asparagi 24  
BEETROOT GNOCCHI WITH MODICANO CREAM AND ASPARAGUS  
A: 1,7

Patata tartufata in raviolo, gambero viola e il suo fondo 35  
TRUFFLED POTATO IN RAVIOLI, PURPLE PRAWN AND ITS STOCK  
A: 1,2,7,9,12



## PESCE FISH

Baccalà 60 C°, datterino giallo, crema di carote, polvere di olive, lattuga di mare, olio al prezzemolo e plancton 32  
DESALATED COD 60° C, YELLOW CHERRY TOMATOES, CARROT CREAM, OLIVE POWDER, SEA LETTUCE PARSLEY OIL, AND PLANKTON  
A: 12  
Il Baccalà ricavato dal merluzzo salato, stagionato e dissalato  
Cod obtained from salted, seasoned and desalted

Tonno / Alalunga "in Rosso" riduzione d'infuso di gelso nero selvatico etneo, frutti rossi in agro-dolce e Gomasio 28  
RED TUNA OR ALALUNGA WHIT RIDUCTION OF RED FRUITS INFUSION "SWEET AND SOUR SAUCE" AND GOMASIO  
A: 4,11,12

Seppia scottata, indivia saltata, pesto "di pistacchio e Wakame" e germogli di aglio 26  
SEARED CUTTLEFISH, SAUTÉED ENDIVE, PISTACHIO AND WAKAME PESTO AND GARLIC SPROUTS  
A: 8,12,14  
Doppia cottura (CBT e piastra)  
Double cooking (first step low temperature cooking and second step seared)  
Note chef:  
Ci tiene a specificare che la pietanza nn è servita ne calda né fredda, ma tiepida, in quanto la seppia è solo scottata, dopo un processo di pre-cottura a bassa temperatura.  
He is keen to point out that the dish is served neither hot nor cold, but lukewarm, as the cuttlefish is only seared, after a pre-cooking process at low temperature.

## CARNE MEAT

Maialino, mango in declinazione e daikon in osmosi di Martini 25  
PORK, MANGO IN DECLINATION AND DAIKON IN MARTINI'S OSMOSIS  
A: 6,12  
CBT

Anatra, il suo fondo alle carrube, cipolla sotto cenere, polvere di capperi e bolle di foie gras 25  
DUCK BREAST, MOUSSE OF FOIE GRAS, ONIONS MELASSA, BITTER SALAD AND FRIED POLENTA  
A: 6,7,12  
CBT

Agnello, il suo fondo, crema di legumi, crocchetta di ceci e senape di Digione montata 35  
LAMB, ITS STOCK, CREAM OF LEGUMES, CHICKPEA CROQUETTE AND WHIPPED DIJON MUSTARD  
A: 10,12  
Nota chef  
Presenza di senape  
Presence of mustard



## NOTE & LEGGENDA:

PER LA MAGGIORE QUALITA' UTILIZZIAMO ALIMENTI FRESCHI  
E/O SURGELATI A BORDO O IN CASA CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA

QUINDI PER CORRETTEZZA PROFESSIONALE VI COMUNICHIAMO CHE: UTILIZZIAMO ALIMENTI FRESCHI E/O SURGELATI A MONTE O IN CASA  
CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA, A SECONDA DELLA MIGLIORE QUALITÀ CHE SI PUO' OFFRIRE.

FOR THE GREATER QUALITY WE USE FRESH AND/OR FROZEN FOOD ON BOARD  
OR IN OUR RESTAURANT WITH BLAST CHILLER

THEREFORE FOR PROFESSIONAL CORRECTNESS WE INFORM YOU THAT: WE USE FRESH AND/OR FROZEN FOOD FROM SOURCE OR AT HOME  
WITH BLAST CHILLER, DEPENDING ON THE BEST QUALITY THAT CAN BE OFFERED.

CBT (cotto a bassa temperatura)  
(LOW TEMPERATURE COOKING IN VACCUUM PACKED/WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL)

D.LGS.231/2017CHE ADEGUA NORMATIVA NAZIONALE ALLA EUROPEA (REGOLAMENTO UE 1169/2011)  
PER INFORMAZIONE CIRCA SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

FOR INFORMATION ABOUT SUBSTANCES THAT CAUSE ALLERGIES AND INTOLERANCES, PLEASE CONTACT THE ROOM STAFF

### A: ALLERGENI AND DERIVATI - ALLERGENES AND DERIVATIVES

- 1 CEREALI - CEREALS
- 2 CROSTACEI - SHELFISH
- 3 UOVA - EGGS
- 4 PESCE - FISH
- 5 ARACHIDI - PEANUTS
- 6 SOIA - SOY
- 7 LATTE - MILK
- 8 FRUTTA A GUSCIO - SHELLNUTS FRUITS
- 9 SEDANO - CELERY
- 10 SENAPE - MUSTARD
- 11 SEMI DI SESAMO - SESAME SEEDS
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA (AGLIO) - SULFUR DIOXIDE (GARLIC)
- 13 LUPINI - LUPINS
- 14 MOLLUSCHI - MOLLUSCS

COPERTO PER PERSONA | COVER CHARGE PER PERSON