



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
Alici marinate, burrata, dressing di pomodori crudi, crostini di pane saporiti e olio di cenere di olive "CLASSIC" MARINATED ANCHOVIES, BURRATA, RAW TOMATO DRESSING, FLAVORFUL BREAD CROSTINI, AND OLIVE-ASH OIL A: 7,12	26
Polpo barbecue e la sua mayo, prugna sciroppata, la sua vinegrette e rucola liquida POLPO BARBECUE ITS MAYONNAISE, PLUM IN SYRUP AND ITS VINEGRETTE AND LIQUID ARUGULA 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 al bitter campari e lamponi, alghe di mare, yuzu, bolle di yogurt e caviale Asetra AMBERJACK MARINATED IN CAMPARI BITTERS AND RASPBERRIES, SEAWEED, YUZU, 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 aromatizzato fritto, panna acida e porro arrosto 18
POTATO MILLEFEUILLE, FRIED AROMATIC EGG YOLK, SOUR CREAM AND ROASTED LEEK
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°, crema di carote, polvere di olive e plancton 32
DESALATED COD 60° C, CARROT CREAM, OLIVE POWDER AND PLANKTON
A: 12
Il Baccalà ricavato dal merluzzo salato, stagionato e dissalato
Cod obtained from salted, seasoned and desalted
- Tonno "in Rosso" riduzione d'infuso di gelso nero selvatico etneo, frutti rossi 28
in agro-dolce e Gomasio
RED TUNA 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 né 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 bianco 25
PORK, MANGO IN DECLINATION AND DAIKON IN WHITE MARTINI'S OSMOSIS
A: 6,12
CBT
- Anatra, polvere di capperi, il suo fondo alle carrube, cipolla, polenta fritta e mousse di 25
foie gras
DUCK BREAST, CAPER POWDER, CAROB STOCK, ONION, POLENTA AND MOUSSE OF FOIE GRAS
A: 6,7,12
CBT
- Agnello, il suo fondo, verdure saltate, crocchetta di ceci e senape di Digione montata 35
LAMB, ITS STOCK, SAUTÉED VEGETABLES, 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