



La mia idea di cucina è volta al pieno appagamento dell'esperienza gastronomica dell'ospite che passa attraverso la stagionalità, la territorialità e l'eticità degli alimenti.



Affidatevi alla creatività dello Chef.... Lasciatevi guidare in un viaggio sensoriale creato su misura per voi. I nostri percorsi si intendono per tutti i commensali.

Trust the creativity of the Chef.... Let yourself be guided on a sensorial journey tailor-made for you. Our journey are intended for all guests.

I NOSTRI PERCORSI

“Cortile”	170
Sei portate di mare e di terra	
“Cortile”	
A six-course mixed meat and fish tasting menu	
“Passeggiata in Ortigia”	150
Cinque portate di mare	
“Walk in Ortigia”	
A five-course fish tasting menu	
“Storia, Contemporaneità e Tradizione”	130
Cinque portate di carne e vegetali	
“History, Contemporaneity and Tradition”	
A five-course meat and vegetables menu	
“Impronta vegetale”	120
Quattro portate vegetariane	
“Plant footprint”	
A four-course vegetable tasting menu	

Invitiamo i nostri ospiti a informare il personale di sala riguardo qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell'ordinazione.

Per i tavoli superiori a cinque commensali, è auspicabile la scelta di un menù degustazione.

Il menù degustazione deve essere uguale per tutto il tavolo.

We invite our guests to inform the dining room staff about any food intolerance or allergy before ordering.

From 5 diners or more, we kindly request the choice of a tasting menu.

The tasting menu must be chosen for all dinners

ANTIPASTI
STARTERS

“Cipollata di seppia” Guanciale, broccoletti e ricci	38
"Wrapped cuttlefish" Guanciale, broccoli and sea urchins (5, 9, 14)	
“Ricciola e gambero rosso d’Ortigia” Gialletto di Paceco, dashi di bottarga, mandarino verde e finocchio	36
“Albacore and Ortigia red prawn” Gialletto from Paceco, roe dashi, green tangerine and fennel (2, 3, 4, 9)	
“L'uovo di Peppe” Verdure autunnali, tartufo, guanciale e provola	36
"Peppe's Egg" Autumn vegetables, truffle, guanciale and provola cheese (1, 3, 7, 8, 9)	
"Sinfonia" Carota, hummus di pistacchio e spezie	35
"Siymphony" Carrots, pistachio hoummus and spices (7, 8)	

Alcuni ingredienti, a causa della loro stagionalità, potrebbero essere preventivamente abbattuti o surgelati all'origine. Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

To preserve quality and freshness, some seasonal ingredients may be blast frozen or frozen at origin.

Coperto/Cover charge 5€

Prezzi in Euro – IVA 10% inclusa | *Prices in Euro – Vat 10% included*

PRIMI PIATTI
MAIN COURSES

“Lode al limone femminello IGP di Siracusa” Risotto acquerello con limone e salsiccia di murena	42
“Hymn to lemon femminello IGP” Acquerello rice with lemon and special moray eel sausage (4, 6, 7, 9, 12)	
“Braciola Messinese” Bottone, vitellina, provola e salmoriglio	40
“Messinese Chop” Homemade pasta, veal, provola cheese and dressing (1, 7, 12)	
“Dal mare verso l’entroterra” Gnocchi di mazzancolle, ceci, funghi e consommè di prosciutto crudo	40
“From the sea to hinterland” Gnocco filled with shrimps, chickpeas, mushrooms and row ham (2, 3, 4, 7, 9, 12)	
“Tributo a Santa Lucia” Spaghettone, finocchietto, bottarga, alici e garum	38
“Homage to Saint Lucy” Spaghettone, wild fennel, tuna roe, anchovies and garum (1, 4, 7)	

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o surgelati all'origine. Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or frozen at origin. Please contact the restaurant staff for more information.

Coperto/Cover charge 5€

Prezzi in Euro – IVA 10% inclusa | Prices in Euro – Vat 10% included

SECONDI PIATTI
SECOND COURSES

“Il nostro pescato” Ghiotta, aioli e conchigliacei	40
“Catch of the day” Ghiotta style, aioli and shellfish (2, 4, 6, 7, 9, 12, 14)	
“Piccione” Mais arrosto, cavolo trunzo e melograno	40
“Pigeon” Roasted corn, turnip cabbage and pomegranate (6, 7, 9, 12)	
“Agnello” Zabaione e dragoncello	40
“Lamb” Zabaione and tarragon (3, 6, 7, 9, 10, 12)	
“Mupa” In crepinette, finocchietto selvatico, caviale e salsa mugnaia	40
“Red sea bream ” In crepinette, wild fennel, caviar and meunière sauce (1, 4, 7, 8, 9, 12, 14)	

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine. (2) Crostacei. (3) Uova. (4) Pesce. (5) Arachidi. (6) Soia. (7) Latte. (8) Frutta a guscio. (9) Sedano. (10) Senape. (11) Semi di sesamo. (12) Anidride solforosa. (13) Lupini. (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

FOOD ALLERGY INFORMATION: certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergenes designated by EU regulation No. 1169/2011. The designated allergenes and products are: (1) Cereals containing gluten. (2) Crustaceans. (3) Eggs. (4) Fish. (5) Peanuts. (6) Soybeans. (7) Milk. (8) Nuts. (9) Celery. (10) Mustard. (11) Sesame seeds. (12) Sulphur dioxide and sulphites. (13) Lupin beans. (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We can not guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.