



# cortilepepe

*Toti Fiduccia*

*La nostra cucina nasce dal territorio e dal dialogo naturale tra terra e mare.  
Tradizione e modernità si incontrano nel rispetto della materia prima,  
seguendo la stagionalità e una costante ricerca.  
Ogni piatto è espressione di autenticità, equilibrio e sperimentazione.*

*Our cuisine is born from the land and the natural dialogue between land and sea.  
Tradition and modernity meet with respect for the raw materials,  
following seasonality and constant research.  
Each dish is an expression of authenticity, balance, and experimentation.*

Modernità e tradizione,  
esaltazione dei sapori del territorio e contaminazioni esterne,  
rispetto della materia prima di massima qualità e sperimentazione,  
nel cuore del centro storico di Cefalù a pochi passi dal Duomo.

*Innovation and tradition,  
exaltation of local flavors and external contamination,  
use of the highest quality raw materials  
in the heart of the historic center of Cefalù, just few steps from the Duomo.*

## Antipasti / Starter

<b>CRUDO DI PESCATO</b> * (4,8)	
<b>Marinato a secco, mandorla verde, cetriolo, limone sotto sale e foglie di capperro</b>	28
Raw and dry-marinated fish, green almonds, cucumber, salted lemon and caper leaves	
<b>QUAGLIA E SCAMPI</b> * (2,3,7,9,12)	28
<b>in falsomagro, scampi, cipolla paglina e il loro fondo</b>	
Quail, scampi, onion and its stock	
<b>GUANCIA DI VITELLO</b> * (4,7,9,12)	26
<b>pecorino, salsa verde e peperone arrosto</b>	
Veal cheek, pecorino cheese, roasted pepper	
<b>ZUCCHINA</b> (1,6)	26
<b>curry del Tirreno, pomodoro secco, albicocca e menta</b>	
Zucchini, Tyrrhenian curry, dried tomato, apricot and mint	

## Primi piatti / First course

<b>TORTELLO</b> * (1,3,4,8)	28
<b>Alici, colatura di pinoli, uva passa candita e sedano liquido</b>	
Stuffed pasta, anchovies, pine nut sauce, candied raisins and liquid celery	
<b>BOTTONE</b> * (1,3,6,7)	24
<b>Tenerumi, pomodoro al forno, ricotta salata e mollica alle erbe amare</b>	
Raviolo filled with zucchini leaf, fermented courgette, baked tomato, salted ricotta and bitter herb breadcrumbs	
<b>RISOTTO</b> * (4,7,9,12)	28
<b>Riso "Acquerello", ragù di seppia al nero, ricotta di pecora, polveri e limone candito</b>	
"Acquerello" rice, cuttlefish ink ragout, sheep ricotta cheese, powder and candied lemon	
<b>SPAGHETTO</b> * (1,2,4,9,12)	28
<b>pastificio "Mancini", gambero bianco, zucchina alla scapece e bottarga</b>	
Spaghetti "Mancini" pasta, white shrimps, scapece style zucchini, bottarga	

## Secondi piatti / Second course

<b>TONNO</b> * (2,4,12)	34
<b>Ristretto di mare alla ghiotta, verdura di stagione e salmoriglio</b>	
Tuna, ghiotta style sea sauce, seasonal vegetables and salmoriglio	
<b>CALAMARO</b> * (4,6,11)	30
<b>Fagioli estivi, teryaki all'aringa, sesamo, peperoncino e fagiolini</b>	
Squid, summer beans, herring teriyaki, sesame, chili pepper and green beans	
<b>CONIGLIO IN PORCHETTA</b> * (9,12)	28
<b>Chutney di mele, scalogno caramellato, carota al burro e fondo al marsala</b>	
Rabbit in porchetta, apple chutney, caramelized shallots, buttered carrots and marsala stock	
<b>MELANZANA</b> (3,7,12)	26
<b>al barbecue, chimichurri, tuma persa al basilico</b>	
Bbq aubergine, chimichurri, basil tuma persa cheese	

I piatti e i menu degustazione possono subire variazioni in base alla reperibilità della materia prima e del pescato.  
*The dishes and tasting menus may undergo variations based on the availability of products and fish.*

Coperto / Service € 4.

## MENU DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

### Menu 6 portate "sole, terra e sale" / Menu 6 courses "sun, land and salt"

*Un percorso che racconta il sale del mare, la profondità della terra e la ricchezza della stagione estiva.  
Cotture, fondi e acidità: ogni elemento ha una funzione ben precisa*

95

#### Amuse bouche...

**Crudo di pescato marinato a secco, mandorla verde, cetriolo, limone sotto sale e foglie di capperi**  
Raw and dry-marinated fish, green almonds, cucumber, salted lemon and caper leaves

**Quaglia e scampi in falsomagro, scampi, cipolla paglina e fondo**  
Quail, scampi, onion and its stock

**Zucchini, curry del tirreno, pomodoro secco, albicocca e menta**  
Zucchini, Tyrrhenian curry, dried tomato, apricot and mint

**Tortello, alici, colatura di pinoli, uva passa candita e sedano liquido**  
Stuffed pasta, anchovies, pine nut sauce, candied raisins and liquid celery

**Tonno, ristretto di mare alla ghiotta, verdura di stagione e salmoriglio**  
Tuna, ghiotta style sea sauce, seasonal vegetables and salmoriglio

#### Pre dessert...

**Cre moso al cioccolato bianco al sapore di sale, gelato al miele, polline e lampone, riso soffiato**  
Creamy white salt chocolate, honey ice cream, pollen and raspberry, puffed rice

#### Piccola Pasticceria / Petit four

### Menu 4 portate "essenziale" Menu 4 courses "essential"

*Tecnica, stagionalità ed equilibrio:  
la cucina si fa gesto e lascia spazio al gusto*

75

#### Amuse bouche...

**Crudo di pescato marinato a secco, mandorla verde, cetriolo, limone sotto sale e foglie di capperi**  
Raw and dry-marinated fish, green almonds, cucumber, salted lemon and caper leaves

**Spaghetto "mancini", gambero bianco, zucchini alla scapece e bottarga**  
Spaghetto "mancini", white shrimps, scapece style zucchini, bottarga

**Calamaro, fagioli estivi, teryaki all'aringa, sesamo, peperoncino e fagiolini**  
Squid, summer beans, herring teriyaki, sesame, chili pepper and green beans

#### Pre dessert...

**Mousse alla ricotta, meringa, canditi, pralinato al torrone e crema inglese al passito di pantelleria**  
Ricotta mousse, meringue, candied torrone praline, and Pantelleria passito english cream

#### Piccola Pasticceria / Petit four

### Menu 4 portate "gusto vegetale" Menu 4 courses "vegetarian taste"

*Ortaggi ed erbe raccontano la cucina contemporanea, dolcezze naturali, amari gentili lavorati con rispetto e precisione*

65

#### Amuse bouche...

**Zucchini, curry del tirreno, pomodoro secco, albicocca e menta**  
Zucchini, Tyrrhenian curry, dried tomato, apricot and mint

**Bottone, tenerumi, pomodoro al forno, ricotta salata e mollica alle erbe amare**  
Raviolo filled with zucchini leaf, fermented courgette, baked tomato, salted ricotta and bitter herb breadcrumbs

**Melanzana al barbecue, chimichurri, tuma persa al basilico**  
Bbq aubergine, chimichurri, basil tuma persa cheese

#### Pre dessert...

**Aspic di Cantalupo al pepe, crumble, pesca e salvia**  
Cantaloupe pepper aspic, crumble, peach, sage

#### Piccola Pasticceria / Petit four

I menu degustazione si intendono serviti per tutto il tavolo. Coperto e bevande escluse.  
*Tasting menus are served for the whole table. Service and drink non included.*

Coperto / Service € 4.

## DESSERT

### **BIANCO DI SICILIA** <sup>(3,7,8,12)</sup>

**Mousse alla ricotta, meringa, canditi  
pralinato al torrone e crema inglese al passito di pantelleria**

Ricotta mousse, meringue, candied  
torrone praline, and Pantelleria passito english cream

12

### **MIELE E POLLINE** <sup>(3,7)</sup>

**Cremoso al cioccolato bianco al sapore di sale,  
gelato al miele, polline e lampone, riso soffiato**

Creamy white salt chocolate, honey ice cream,  
pollen and raspberry, puffed rice

12

### **CANTALUPO E PEPE** <sup>(3,8)</sup>

**Aspic di Cantalupo al pepe, crumble,  
pesca e salvia**

Cantaloupe pepper aspic, crumble,  
peach, sage

12

**Vi consigliamo di abbinarli con:  
We recommend you to combine them with:**

**Marsala secco**

"Soleras 20 anni" (Rallo)  
12

**Marsala dolce "10 anni"**

(Rallo)  
12

**Passito di Pantelleria**

(Rallo)  
14

**Vendemmia tardiva Kaid Syrah**

(Alessandro di Camporeale)  
12

**Malvasia delle Lipari**

(Hauner)  
12

**Moscato dello Zucco (passito)**

(Cusumano)  
14

*"Gentile Ospite"*

I prodotti e l'esperienza dei nostri chef Le garantiscono la massima qualità.  
Tuttavia alcuni ingredienti possono provocare allergie e/o intolleranze alimentari.  
È importante per noi che Lei informi il nostro personale se è intollerante o allergico a determinati ingredienti per scongiurare il rischio di possibili contaminazioni crociate.

*"Friendly Host"*

*The products and the experience of our chefs guarantee the highest quality.  
However, some ingredients can cause food allergies and/or intolerances.  
It is important to us that you inform our staff if you are intolerant or allergic to certain ingredients to avoid the risk of possible cross-contamination.*

L'Autorità Europea per la sicurezza si impegna a indicare la presenza di allergeni nei prodotti alimentari sotto elencati dal regolamento UE 1169/2011.

*The European Safety Authority is committed to indicating the presence of allergens in food products listed below by EU regulation 1169/2011.*

- |   |   |
|---|---|
| 1 - Cereali contenente glutine                  | 1 - Cereals containing gluten                 |
| 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei    | 2 - Crustaceans and crustacean-based products |
| 3 - Uova e prodotti a base di uova              | 3 - Eggs and egg products                     |
| 4 - Pesce e prodotti a base di pesce            | 4 - Fish and fish-based products              |
| 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi      | 5 - Peanuts and peanut-based products         |
| 6 - Soia e prodotti a base di soia              | 6 - Soy and soy-based products                |
| 7 - Latte e prodotti a base di latte            | 7 - Milk and milk-based products              |
| 8 - Frutta a guscio                             | 8 - Nuts                                      |
| 9 - Sedano e prodotti a base di sedano          | 9 - Celery and celery-based products          |
| 10 - Senape e prodotti a base di senape         | 10 - Mustard and mustard-based products       |
| 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | 11 - Sesame seeds and sesame-based products   |
| 12 - Anidride solforosa e solfiti               | 12 - Sulfur dioxide and sulphites             |
| 13 - Lupini e prodotti a base di lupini         | 13 - Lupines and lupine products              |
| 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi   | 14 - Molluscs and mollusc-based products      |

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirti le adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali.

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.  
Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore / -35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

\* Prodotto trattato con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE n. 852/04

*Please let our floor staff know, if there are any allergies or intolerances, they will give you all the info. You need about our food and beverages.*

*Menu is subject to changes, according with seasonal products and market availability.*

*We may use natural additives in the preparation of some of our dishes.*

*All the fish we use is properly abated, as expected by the regulation of law.  
It can also be kept at negative temperatures (-20°C for 24 hours / -35°C for 15 hours) and be subjected to freezing procedures.*

\* Product treated with rapid temperature reduction in accordance with EC Regulation no. 852/04

