



I NOSTRI ANTIPASTI OUR STARTERS

Tartare di tonno, olive taggiasche, capperi e arancia
Tuna tartare, Taggiasca olives, capers and orange (P)
25

Ceviche di spigola di mare ,carciofi, noci e pane croccante
Ceviche of sea bass, artichokes, walnuts and crusty bread (P,N)
26

Parmigiana di melanzane estiva
melanzane grigliate, mozzarella di bufala, pomodoro a fette, pesto di basilico e spada affumicato
Eggplants Parmigiana with swordfish (P,L,N)
18

Frittura di calamari con maionese alla soia e scorzetta d'arancia
Fried squid with soy mayonnaise and orange zest (MO,G)
24

Fiori di zucca in pastella con la sua crema e ripieno di ricotta
Fried zucchini flowers with its cream and ricotta cheese (G,L)
16



I NOSTRI PRIMI PIATTI OUR FIRST COURSE

Gnocco di ricotta alla trapanese con mandorle tostate *Veg*
Trapanese-style ricotta gnocco with toasted almonds (L,U,G)
27

Pacchero con pesto di basilico, gambero rosso di mazzara e ricotta fresca
Pacchero pasta with basil pesto, red prawn tartare and fresh ricotta (G,CR,N)
34

Spaghetti con polpa di ricci
Spaghetti with sea urchin pulp (G,P,MO)
36

Riso Riserva San Massimo, pomodoro, melanzane e fonduta di ricotta salata
"Riserva San Massimo" rice tomato, eggplant and salted ricotta fondue (L)
29

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

Filetto di manzo al pepe verde con soffice di patata
Beef fillet with green pepper and soft potatoes (L)
32

Triglia panata al pane panko con pomodoro ristretto, crema di melanzane e ricotta salata
Breaded mullet with panko bread with reduced tomato, eggplant cream and salted ricotta (P,G,L)
29

Trancio di tonno scottato in cipollata
Seared tuna steak in onion sauce (P,SO)
32

Club Sandwich
Lattuga, pomodoro, bacon, uovo, pollo, maionese
Lettuce, tomato, bacon, eggs, chicken, mayonnaise (G,U,L)
18

Hamburger di Baccalà, mozzarella di bufala, pomodoro secco, cipolla in agrodolce,olive e pesto di rucola
Cod burger, buffalo mozzarella, dried tomato, sweet and sour onion, olives and rocket pesto (G,L,SES,MO,N)
26

DESSERT

Tiramisù al caramello salato e arachidi

Salted caramel and peanuts tiramisu

(G,U,L,N)

10

**Crostatina con crema al limone e
meringa all'italiana**

Tart with lemon cream and Italian meringue (G,U,L,)

10

Crostatina alla ricotta e cannella su coulis di frutta di stagione

Ricotta and cinnamon tart on seasonal fruit "coulis" (G,U,L,N)

10

Tortino al pistacchio al cuore caldo con granita alla mandorla

Warm heart pistachio cake with almonds granita (G,U,L,N)

10

Pannacotta al cioccolato e fragole

Chocolate and strawberry pannacotta (L,N)

10

S I N T E S I

ALLERGENI / ALLERGENS

N = Frutta a guscio/Nuts

U = Uova/Eggs

G = Glutine/Gluten

A = Arachidi/Peanuts

L = Latticini/Dairy produce

So = Soia/Soya

S = Sedano/Celery

Se = Senape/Mustard

Ses = Sesamo/Sesam seeds

P = Pesce/Fish

Cr = Crostacei/Shellfish

Mo = Molluschi/Seafood

Lu = Lupini / Lupin beans

As = Anidride solforosa/Sulfur dioxide and

Sulphites

Ai fini del regolamento EC 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, non esitate a contattare il nostro personale di sala per segnalare allergie o intolleranze.

Vi aiuteremo a compiere una scelta sicura.

In accordance with EC 1169/2011, please notify the restaurant staff of any food allergies or intolerances.

We will assist you to make a safe choice.

In alcuni casi la cucina utilizza l'abbattitore di temperatura per garantire la freschezza dei nostri prodotti.

In some cases, we use blast chiller to guarantee the freshness of our products.