



# Menu



# Legenda allergeni

GLUTINE			SEDANO
CROSTACEI			SENAPE
UOVA			SESAMO
PESCE			SOLFITI
ARACHIDI			MOLLUSCHI
SOIA			LUPINI
LATTICINI			FRUTTA A GUSCIO

# Cruditèe

*Selezione di pesce crudo di giornata* 30



*Tartare di ricciola pescata all'amo, liquirizia e crackers integrali fatti in casa* 20



*Sashimi di tonno pinna gialla con zucchine marinate alla menta* 14



*Gamberi rossi di Mazara del Vallo con crema di basilico, burratina campana e pomodoro S. Marzano* 18



*Verticale di ostriche:*

- *Fine de Claire Maison Hervè (4 al pz.)*
- *Special Pleiade (5 al pz.)*
- *Grand Cru S. Michele (7 al pz.)*



*Battuta di picanha, senape Dijon, gnocco fritto e tuorlo croccante* 16



# Antipasti

*Antipasto misto di pesce* 24



*Mantecato di baccalà fritto al carbone vegetale con salsa al pistacchio del Bronte* 14



*Polpo verace di Lampedusa scottato al rosmarino con giardino di verdure estive* 16



*La nostra caprese* 10



*Porchetta fatta da noi a bassa temperatura con giardiniera di nostra produzione* 14



# Primi Piatti

*Gnocchi al caffè con scampi, mandorle e burro nocciola* 14



*Tagliatelle con capelunghe e bottarga di muggine* 14



*Tagliolini neri con grancevola, datterino giallo e infuso d'olio al rosmarino* 15



*Risotto al basilico, ricotta affumicata e battuto di gambero viola (min. 2 persone)* 18



*Pappardelle al timo con ragù d'anatra* 12



*Ravioli ripieni di bufala, crema di melanzane, pomodorini confit e pecorino romano* 12



# Secondi Piatti

*Frittura di pesce con fiori di zucca in tempura di riso* 18



*Milanese di tonno con spuma d'uovo ai tre pepi e tropea marinata* 20



*Scottata di tonno ai pistacchi, maionese al wasabi e julienne di verdure* 20



*Cicale di mare di Goro alla griglia con crema di piselli e nocciole tostate* 18



*Trancio di salmerino al forno, finocchio croccante e affumicatura al ciliegio* 16



*Costata di Sorana km0, frollata 30 giorni* 5  
*all'etto*

*Guancette di vitello brasate all'Amarone con spuma di patate al rosmarino* 18



*Contorni di stagione* 5

# Dessert

*Tiramisù classico* 6



*Tiramisù al pistacchio* 8



*Semifreddo all'arancia con salsa alla cannella  
e croccante di amaretti* 7



*Tartelletta con crema pasticciera e frutti di bosco* 7



*Il nostro sorbetto al mango* 5

*Dessert "Uno Due"* 8



*Degustazione di formaggi con mostarde e marmellate* 7



*Servizio e coperto* 3