

CHI BEN COMINCIA...

MAZARA MULE

Gamberi di Mazara del Vallo crudi*, pimpinella, perlage di Moscow mule e 'nduja

Allergeni: 2 ; 4 ; 5 ; 6 ; 8 ; 12 ; 14

€ 14



PARMIGIANA

Melanzana frita, crema di mozzarella di bufala, basilico, shiso rosso e "coperta" al pomodoro

Allergeni: 1 ; 2 ; 3 ; 4 ; 5 ; 7 ; 8 ; 9 ; 12 ; 14

€ 12



PORTO PESCHERECCIO min. 2 pax

Ostrica "al naturale"

Ostrica con salsa di ciliegie lattefermetate

Due Gamberi rossi di Mazara del Vallo* marinati con lime e pepe

Ceviche di cannolicchi

Sashimi di Salmone* marinato con agrumi e barbabietola

Carpaccio di capesante* e gel alla menta

Allergeni: 2 ; 4 ; 6 ; 11 ; 14

€ 20 cad.



RICCIOLA

Sashimi di ricciola*, gazpacho ghiacciato di anguria e pomodoro camone, sesamo, sedano e acetosella rossa

Allergeni: 2 ; 4 ; 5 ; 6 ; 8 ; 9 ; 11 ; 14

€ 14



VITELLO TONNATO

Girello di vitello CBT, spugna all'acciuga, salsa tonnata al sifone, tuorlo e cialda di cappero croccante

Allergeni: 1 ; 3 ; 4 ; 5 ; 6 ; 7 ; 8 ; 9 ; 10 ; 12

€ 13



*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Segnalare eventuali allergie e intolleranze al personale di sala

DAI FORNELLI...

DA ROMA IN GIÙ

Rigatoni “cacio & pepe”
con gamberi rossi di Mazara del Vallo* crudi,
lime e zuccina croccante
Allergeni: 1; 2; 3; 4; 7; 8; 9

€ 18



DOUBLE FACE

Bottoni ripieni di burrata e lime,
acqua di pomodoro chiarificata e olio al basilico
Allergeni: 1 ; 3 ; 5 ; 7 ; 8 ; 99

€ 12



Bottoni ripieni di burrata e lime,
fondo di crostacei e gamberi crudi*
Allergeni: 1 ; 2 ; 3 ; 5 ; 7 ; 8 ; 99

€ 15



FREGOLA min. 2 pax

Fregola sarda con fasolari, vongole,
polvere di cozze disidratate e uova di salmone
Allergeni: 1 ; 2 ; 4 ; 5 ; 7 ; 8 ; 9 ; 149

€ 14



“QUASI” PASTA CON LE SARDE

Spaghettoni “Gerardo di Nola” pesto di finocchietto,
sarde, uvetta, latte di mandorla,
zafferano e panko all’acciuga
Allergeni: 1 ; 2 ; 4 ; 5 ; 6 ; 7 ; 8 ; 9 ; 12 ; 149

€ 16



COPERTO

Il coperto comprende il nostro pane fatto con grani antichi e ricercati, lavorato quotidianamente dai nostri chef con biga di almeno 24 h di maturazione, così come i nostri grissini e tutti i nostri prodotti da forno, il servizio, il tovagliato e la pasticceria mignon che accompagnerà il vostro caffè.

€ 2

DALLA TERRA...

FILETTO DI MAIALINO

Filetto di maialino iberico, fagiolini, prugne, aneto, limone e senape

Allergeni: 5 ; 6 ; 7 ; 8 ; 9 ; 10 ; 11

€ 18



FASSONA

Un menù completo per gli amanti della carne rossa. Utilizziamo solo i capi femmina, in quanto i maschi presentano un sapore molto intenso. La carne risulta quindi compatta, tenera e ricca di succhi. L'aroma è dolce e delicato al palato, ma la caratteristica che rende la carne di Fassona particolarmente ricercata è l'equilibrio fra massa grassa e magra, che la rende tenera e perfetta.

Allergeni: 3 ; 5 ; 6 ; 7 ; 8 ; 10 ; 12

€ 35

Tartare di manzo (150 g) con capperi, olive, senape, cipolla e tuorlo marinato



Costata (400 g) con patate al forno

DAL MEDITERRANEO...

OMBRINA

Trancio di ombrina*, crema di zucchine e i loro fiori croccanti, ricotta, acciughe, lime e menta

Allergeni: 1 ; 2 ; 3 ; 4 ; 5 ; 6 ; 7 ; 8 ; 9 ; 14

€ 20



ACQUA PAZZA

Branzino marinato con lemongrass e pepe rosa, pomodoro "San Marzano", zafferano, prezzemolo e aglio nero

Allergeni: 2 ; 4 ; 5 ; 6 ; 7 ; 8 ; 9 ; 12 ; 14

€ 20



PESCATO DEL GIORNO

In base alla disponibilità dei nostri mari, selezioniamo quotidianamente il nostro pescato seguendone la stagionalità, in modo da poter garantire freschezza e qualità nei nostri piatti, rispettando le fasi di riproduzione delle specie ittiche nostrane conservandone la prosperità.

*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Segnalare eventuali allergie e intolleranze al personale di sala

DULCIS IN FUNDO...

BRONTE

Tortino al pistacchio dal cuore fondente,
olio e sale

Allergeni: 1; 3; 8

€ 7



TIRAMISÙ

Savoiaro al cacao "homemade",
mousse al mascarpone e caffè

Allergeni: 3; 7; 8

€ 6



CANNOLO 2.0

Cialda frita, ricotta di pecora, gel agli agrumi
e salsa al caramello mou

Allergeni: 1; 3; 7

€ 7



LINGOTTO

Mousse ghiacciata di mango e lime,
cremoso al cocco e il suo crumble

Allergeni: 1; 3; 7; 8; 12

€ 7



CHEESECAKE

Mousse al formaggio spalmabile, streusel alle nocciole
e coulis di frutta di stagione

Allergeni: 1; 3; 7

€ 7



IL SIGNIFICATO DELLE NOSTRE ETICHETTE



Ingredienti
km 0



Ingredienti
BIO



Ingredienti
Gluten Free



Ingredienti
Zero Spreco




Ingredienti
Vegetariani



Ingredienti
Italiani



Il simbolo  indica che il piatto è stato realizzato con ingredienti "gluten free" ma, essendo quest'ultimo volatile non ne garantiamo la totale assenza.