



SELEZIONE APERITIVO

FINGER FOOD

Piccoli morsi di Sicilia

SMALL BITES OF SICILY

Panelle, emulsione al limone e capperi croccante

Chickpea fritters, lemon emulsion and crispy caper

Arancinetti di pesce (Alici e finocchietto, Spada e melanzane, Seppia al nero)

Fish arancinetti (Anchovies and fennel, Swordfish and eggplant, Squid ink)

Crocchette di sgombro e patate

Mackerel and potato croquettes

Pepite di Tuma panata

Breaded Sicilian Tuma cheese nuggets

Alici a beccafico

Traditional stuffed anchovies with pine nuts and raisins

Polpettine di finocchietto selvatico

Wild fennel meatballs

Cucchiaino di finocchio, suprema d'arancia e bottarga di tonno

Fennel shaving, orange supreme and tuna bottarga

Crostino alla mousse di baccalà, polvere di olive e pinoli

Crostino with creamed cod mousse, olive powder and pinoli nuts

Bignè salati (Ragusano e guanciale, Ricotta e pistacchio)

Savory puffs (Ragusano cheese and guanciale, Ricotta and pistachio)

Panzanella di ricotta con pomodorini confit

Ricotta panzanella with cherry tomato confit

Spiedino di melanzana alla carrettiera

Eggplant skewer with sautéed bruschetta-style tomato

Polpo grigliato con crema di sedano rapa

Grilled octopus with celeriac cream



SELEZIONE APERITIVO

CRUDI DI MARE

Salinità e freschezza

SALINITY AND FRESHNESS

Lampuga marinata all'agro di vino bianco, olio al sedano

Marinated Mahi-mahi in white wine vinegar with celery oil

Tartare di spigola, olio di sesamo e gel al basilico

Seabass tartare, sesame oil and basil gel

Carpaccio di ombrina alle erbe aromatiche in salagione

Salt-cured goldmouth sea bass carpaccio with aromatic herbs

Tagliatella di seppia al finocchio selvatico

Local squid strips with wild fennel

Carpaccio di ricciola battuta, olio al gambero e sale alla menta

Seared amberjack carpaccio, shrimp oil and mint salt

Tartare di tonno, scorza d'arancia, capperi di Salina

Tuna tartare, orange zest and Salina capers

Code di scampi all'origano selvatico (Nepitella)

Scampi tails with wild calamint (Nepitella)

Gambero Rosso di Mazara al brandy

Mazara del Vallo Red Shrimp with brandy touch

Ricci al naturale

Secondo disponibilità

Natural sea urchins (subject to availability)

Ostriche al naturale

Selezione del mercato

Natural oysters (market selection)



SELEZIONE APERITIVO

PICCOLA CUCINA

La Sicilia da Condividere

SICILIAN FAMILY-STYLE PLATES

Macco di fave al finocchietto selvatico

Creamy fava bean soup with wild fennel

Caponata al cacao

Traditional eggplant caponata with a touch of cocoa

Insalata di melanzane al forno

Roasted eggplant salad

Insalata di patate e pomodori alla catanese

Catania-style potato and tomato salad with ricotta salata

Panzanella alla trapanese

Trapani-style panzanella (almonds, tomato, basil, soaked bread)

Zuppetta di ceci estiva alla menta

Summer chickpea soup with fresh mint

Cous cous alle verdure croccanti con pesto alla siciliana

Vegetable couscous with Sicilian pesto and ricotta salata

Gateau di patate con guanciale e provola dei Nebrodi

Potato gateau with guanciale and Nebrodi provola cheese

Broccoli al gratin con primosale e olive

Broccoli gratin with primosale cheese and olives

Tempura siciliana (Gamberi, calamari, alici)

Sicilian tempura (Shrimp, squid, anchovies)