



DERIVA

Anima del Mare di Sicilia

SOUL OF THE SICILIAN SEA

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE

Molluschi cotti nel loro guazzetto infuso alle foglie di limone.

Mussels and clams stewed in their juices, infused with lemon leaves.

PACCHERI ALL'EOLIANA

Pasta artigianale al sugo di pesce in rosso con olive e capperi, ombrina scottata e salsa verde.

Artisanal pasta in red fish sauce with olives and capers, seared goldmouth sea bass and green herbs pesto.

PESCATO IN CROSTA

Trancio di pesce bianco locale in delicata panure al pistacchio.

Local white fish fillet in a delicate pistachio crust.

GELO DI MANDARINO

Dessert tradizionale agli agrumi siciliani con croccante di mandorle d'Avola.

Traditional Sicilian tangerine pudding with Avola almond brittle.

PURE SICILY · PERSONALLY SERVED