



DINNER MENU

ANTIPASTI – STARTERS

FAGOTTINO DI ASTICE

Fagottino di astice, mozzarella di bufala in tempura e pomodorini profumati alla menta

Tempura lobster dumpling with mozzarella di bufala served with mint scented cherry tomatoes

€ 32

LA TRIGLIA SULLO SCOGLIO

Triglia farcita con provola affumicata, patate croccanti e salsa cacciucco

Mullet stuffed with smoked provola cheese, crispy potato threads and cacciucco sauce

€ 30

IL GAMBERO E LA CROCCHETTA

Crudo di gamberi rossi marinati, crocchetta di patata calda al limone, stracciatella di burrata e crema al basilico

Lemon flavoured potato nugget served with crudité of marinated red prawns, sliced burrata cheese and basil cream

€ 32

BACCALÀ

Baccalà in olio cottura su trasparenza di arancia e insalatina di carciofi

Oil cooked codfish on a gel of oranges, served with a salad of artichokes

€ 30

CARPACCIO

Carpaccio di scampi, erbe in tempura e maionese vegana al frutto della passione

Shrimps carpaccio and tempura herbs served with a passion fruit flavoured vegan mayonnaise

€ 32

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Tagliolino al Kamut e salvia con salsa di broccoletti, alghe disidratate e ricci di mare

Kamut and sage tagliolini with broccoletti sauce, dehydrated seaweeds and sea urchin

€ 30

Scialatielli al mirtillo, polpa d'astice, pomodorini gialli e asparagi

Blueberries scialatielli pasta with lobster meat, yellow cherry tomatoes and asparagus

€ 32

Risotto al cavolo cappuccio, limone, gamberi di Mazara e acqua di rose

Cabbage risotto with prawns from Mazarra and rose water

€ 30

I ravioli al cuore morbido di pecorino, scampi, tartufo e pepe lungo

Ravioli with a soft core of pecorino cheese, shrimps, truffle and pepper

€ 32

Mezzi paccheri con ragù di totano, vellutata di zucchine e nero di seppia dry

Mezzi paccheri with squids ragout, courgette cream and dry squid ink

€ 30

SECONDI - MAIN COURSES

SALMONE

Salmone cristallizzato, purea di piselli al wasabi e verdure in tempura

Crystallised salmon with peas purée and wasabi, served with vegetables tempura

€ 36

ASTICE

Coda di astice poché, perle di zucchine, salsa allo yogurt e rapa rossa

Lobster tail with a sauce of yogurt and red turnip, served with courgette pearls

€ 45

BRANZINO

Branzino dorato, crema di zucchine, limone candito e maionese allo zafferano

Pan fried seabass with courgette cream, candy lemon and saffron flavored mayonnaise

€ 36

ROMBO

Filetto di rombo in crosta alle erbe, spuma di patate e crema all'aglio nero fermentato

Turbot fillet in a crust of herbs served with potato foam and black garlic cream

€ 36

MANZO

Filetto di manzo alle erbe, terrina di patate e maionese alla nocciola

Beef fillet served with a pot of potatoes, herbs and hazelnut flavored mayonnaise

€ 38

AGNELLO

Costolette di agnello alla griglia, patate al basilico e riduzione al balsamico

Grilled lamb ribs served with basil flavored potatoes and a reduction of balsamic vinegar

€ 38

AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011, LA INFORMIAMO
CHE TUTTI I PIATTI DI QUESTO MENU POTREBBERO CONTENERE ALCUNI DEI
SEGUENTI ALLERGENI:

CEREALI, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A
GUSCIO, SEDANO, SENAPE, LUPINI, SEMI DI SESAMO, MOLLUSCHI, SOLFITI (VINI)

LA INVITIAMO PERTANTO A RIVOLGERSI AL NOSTRO PERSONALE
PER MAGGIORI INFORMAZIONI

*UNDER THE EU REGULATION 1169/2011, WE INFORM THAT ALL THE DISHES
IN THIS MENU MAY CONTAIN SOME OF THE FOLLOWING ALLERGENS:
CEREALS, HOPS, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOY,
MILK AND DAIRY PRODUCTS, NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS,
MOLLUSCS, SULPHITES (WINE)*

WE ENCOURAGE YOU TO CONTACT OUR STAFF FOR MORE INFORMATION

IN CONFORMITÀ ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE 853/204 (ALLEGATO 3,
SEZIONE 8, CAPITULO 3, LETTERA D, .3) IL PESCE DESTINATO AD ESSERE
CONSUMATO CRUDO O PARZIALMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A
TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA.

ACCORDING TO THE REQUIREMENTS OF REGULATION CE 853/204

(ATTACHMENT 3, SECTION 8, CHAPTER 3, LETTER D, .3) SEAFOOD INTENDED TO BE CONSUMED

AS RAW OR NEARLY RAW, HAS UNDERGONE PREVENTIVE FREEZING TREATMENTS

* PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ E REPERIBILITÀ, ALCUNI DEI PRODOTTI
UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI NOSTRI PIATTI
POTREBBERO ESSERE SURGELATI

** FOR REASONS OF SEASONALITY AND AVAILABILITY, SOME OF THE PRODUCTS
USED IN THE PREPARATION OF OUR DISHES MAY BE FROZEN*