

PER COMINCIARE

Tartare di tonno rosso
con insalatina di sedano (GF) 26

Crudo di pesce e crostacei del Mar Ionio
con olio alle erbe aromatiche © (GF) 42

Gamberi rossi con salsa di peperone arrosto
e burrata ragusana © (GF) 38

Fiori di zucca al ripieno di ricotta in tempura di riso (V,GF) 20

Parmigiana di melanzane (V,GF) 20

GRANO E RISO

Pasta alla Norma (VG) 22

Linguine all'astice con finocchietto selvatico 42

Spaghetti freschi con bottarga di tonno e
briciole di pane profumate al limone 28

Risotto allo scorfano con fiori di zucca,
e pomodoro caramellato (GF) 34

(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine Coperto 4 Euro a persona

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio.

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3.

Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/04, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3.

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

TRA MARE E TERRA

Trancio di spigola in crosta di sale
con insalata di finocchi e arance (GF) 34

Filetto di dentice all'eoliana
con capperi, pomodorini e olive (GF) 34

Stinco di agnello
con olio alle erbe aromatiche e cicoria selvatica (GF) 32

Braciola di vitello alla messinese
con verdure in agrodolce 28

VERDURE E CONTORNI 8

DESSERT

Cannolo siciliano (V) 12

Tiramisù alle fragole (V) 12

Gelati e sorbetti artigianali (GF) 10

Composizione di frutta fresca di stagione (VG,GF) 12