

Gli Antipasti

Wafer al pistacchio 22
Scampi, liquirizia e caprino

Agnello Salado 26
Carne salada di agnello ed il suo fondo, spuma allo yogurt di capra,
nocciole, gel al miele e susine fermentate

Finta Pizza 22
Cornicione al carbone vegetale, merluzzo affumicato,
Concassè al pomodoro confit e polvere di capperi di Salina

Come il cacio all'argentiera 23
Tapioca di caciocavallo Ragusano DOP, riduzione all'aceto, salsa
Di radicchio trevigiano, spugna di spinaci e sorbetto di peperone

Coperto 5 Euro p.p.

Per il menu à la carte sono suggeriti un ordine minimo di due portate a persona.

Per valorizzare l'esperienza à la carte, il nostro aperitivo di benvenuto accompagna solo le ordinazioni di almeno due portate a persona.



I Primi Piatti

Arancina di riso

22

Riso Margherita allo zafferano siciliano, ripieno di caciocavallo, tartare di gambero rosso di Mazara e tartufo siciliano

Spaghettone alle sarde

22

“Omaggio alla cucina Palermitana”

Cannelloni della Domenica

30

Ragout 8 ore, piselli, Vastedda Del Belice e crosta di pane “atturrata”

Dilemma estivo

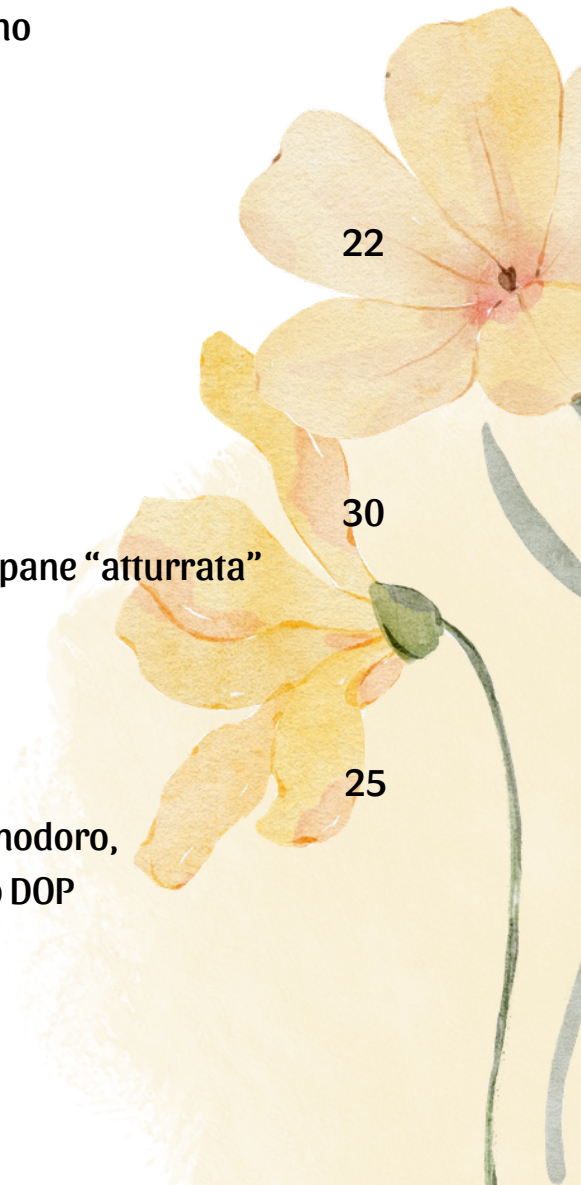
25

Tubetti tiepidi in pesto di tenerumi, “pic-pac” di pomodoro, acqua di “zucchina lunga” e caciocavallo Ragusano DOP

Tutti i tipi di pasta sono prodotti da noi con semola di grano duro siciliano

Per il menu à la carte sono suggeriti un ordine minimo di due portate a persona.

Per valorizzare l'esperienza à la carte, il nostro aperitivo di benvenuto accompagna solo le ordinazioni di almeno due portate a persona.



I Secondi Piatti

Triglia di scoglio "a beccafico"

25

Con zuppa di agrumi

Ricordo di "Nonno Pesce"

30

Filetto di pesce del giorno, polvere verde, tartufo nero

E beurre blanc

Con o senza osso

30

Controfiletto di Fassona, osso vegetale e crumble al sommacco

"Pane e Cipudda" (Pane e Cipolla) - Giarratana Edition

25

Cipolla Giarratana cotta sotto sale, ripiena di Tuma Persa e vaniglia,
terra di mandorla salata e e olio solido affumicato

***Le carni ed il pesce servito crudo sono stati sottoposti ad abbattimento rapido (Reg. CE 853/04)**

Per il menu à la carte sono suggeriti un ordine minimo di due portate a persona.

Per valorizzare l'esperienza à la carte, il nostro aperitivo di benvenuto accompagna
solo le ordinazioni di almeno due portate a persona.



Desserts

Semifreddo al Passito di Pantelleria

Crumble al pistacchio, terra salata al cioccolato e frutta secca e
coulis di fragole

12

Pesca d'Estate

Pesca all'insalata, gelato alla pesca, zabaione al marsala,
cremoso all'acqua, savoiaro.
Servito con infuso di verbenà.

12

Citrus tarte

Cremoso al lime, marshmallow ghiacciato al limone,
coulis alla menta, gel al cardamomo e sablè alle mandorle

12

Fiori, Api e Olive

Coulis di ibisco, bavarese al miele,
gelato all'olio d'oliva e tuille alla fava tonka

12