



PERCORSO "A MANO LIBERA"

Menù degustazione 9 portate alla scoperta della creatività dello Chef Simone Strano
9-course tasting menu discovering the creativity of Chef Simone Strano

€ 130,00 per persona (minimo per 2 persone e per tutti gli ospiti al tavolo/minimum for 2 people and for all guests at the table)

Selezione "The Best" del Sommelier

8 calice € 150,00 a scelta del Sommelier; 6 calice € 120,00 a scelta del Sommelier; 3 calice € 90,00 a scelta del Sommelier

(minimo per 2 persone/minimum for 2 people)

PERCORSO "PROFUMI E COLORI"

Menù degustazione 7 portate tra i profumi del mare ed i colori della terra
7-course tasting menu celebrating the flavors of the sea and the colors of the land

UOVO, MANDORLE, RICCI E BOTTARGA DI MUGGINE (1, 3, 4, 7, 8)

egg, almonds, sea urchins and mullet roe

MOSCARDINO BRASATO, LENTICCHIE NERE, VERDURE DI CAMPO, CAPPERI E OLIVE (1, 9, 14)

braised octopus, black lentils, field vegetables, capers and olives

RAVIOLI AI "CALICEDDI", GAMBERO ROSSO, CACIO E FONDO AL PEPE VERDE (1, 2, 3, 7, 9, 12)

"Caliceddi" ravioli, red prawn, cacio cheese and green peppercorn sauce

RIGATONI AL RAGÙ DI MANZO, RAGUSANO E ROSMARINO (1, 7, 9, 12)

rigatoni with beef ragù, ragusano cheese and rosemary

SPIGOLA, "PANELLA", BROCCOLI E YOGURT (1, 4, 7)

sea bass, "Panella", broccoli and yogurt

GUANCIA DI VITELLO ALL'ARANCIA, PATATE, ASPARAGI, ROSMARINO E CAFFÈ (FLAMBÉ) (7, 9, 12)

veal cheek with orange, potatoes, asparagus, rosemary and coffee (flambé)

CREPES SUZETTE FLAMBÉ (1, 7, 8, 12)

crêpes suzette flambé

€ 110,00 per persona (minimo per 2 persone e per tutti gli ospiti al tavolo/minimum for 2 people and for all guests at the table)

Selezione del Sommelier

Château de Bligny Grand Réserve Brut S.A. Chardonnay, Pinot Noir

Porta del Vento Maquè Rosè IGP 2022, Perricone

Marabino Eureka IGT 2021, Chardonnay

Dr. Fischer Riesling Kabinett 2019, Riesling

Gianluca Colombo Nebbiolo d'Alba 2020, DOC Nebbiolo

La Chablisienne La Pierrelée Chablis 2019, chardonnay

Monsanto Riserva Chianti Classico DOCG 2018, Sangovese, Canaiolo, Colorino

Carlo Hauner Malvasia delle Lipari Passito DOC 2020, Malvasia, Corinto Nero

8 calici € 100,00, 6 calici € 70,00 a scelta del sommelier; 3 calici € 40,00 a scelta del sommelier; singolo calice € 15,00 a scelta del cliente



PERCORSO "MARE NOSTRUM"

Menù degustazione 5 portate dedicate al Mar Mediterraneo
5-course tasting menu celebrating the Mediterranean Sea

AVOCADO, GAMBERI, BURRATA E ARANCIA (2, 7)
avocado, shrimps, burrata and orange
TAGLIATELLE ALLA "CARBONARA DI TONNO" E LATTE DI MANDORLE (1, 4, 7, 8)
tagliatelle with "Tuna Carbonara" and almonds milk
FINTO RISOTTO, CICORIA, SCAMPI E MANDARINO (1, 2, 3)
fake risotto, chicory, scampi and mandarin
BACCALÀ AL SUGO, PANE E MUGNOLI (1, 4, 9)
codfish in tomato sauce, bread and "Mugnoli"
FRAGOLE, YOGURT E SPEZIE (1, 7, 8)
strawberries, yogurt and spices

€ 100,00 per persona (minimo per 2 persone e per tutti gli ospiti al tavolo/minimum for 2 people and for all guests at the table)

Selezione del Sommelier

Palmento Costanzo Brut DOC S.A., Nerello Mascalese
Malvira Arneis 2022 DOCG Arneis
Dr. Fischer Riesling Kabinett 2019, Riesling
Franchetti Passobianco IGP 2022, chardonnay
La Chablisienne La Pierrelée Chablis 2019, Chardonnay
Tasca d'Almerita Capofaro IGT 2021, Malvasia

6 calici € 70,00; 3 calici € 40,00 a scelta del sommelier; singolo calice € 15,00 a scelta del cliente



PERCORSO “MADRE TERRA”

Menù degustazione 5 portate dedicate alla vita semplice e virtuosa della campagna siciliana
5-course tasting menu celebrating the simple and virtuous life of the Sicilian countryside

CREMA DI CECI NERI, CICORIA, RICOTTA E CIALDA DI CECI AI CAPPERI (1, 7)

black chickpea cream, chicory, ricotta and caper chickpea wafer

RAVIOLI AI “CALICEDDI”, CACIO E PEPE (1, 3, 7)

“Caliceddi” ravioli with cacio e pepe

LINGUINE AL PESTO DI MANDORLE, RUCOLA E PIACINTINU ENNESE (1, 7, 8)

linguine with almond pesto, rocket and Piacintinu Ennese cheese

CARCIOFO FONDENTE, TOPINAMBUR E MENTA (1)

melting artichoke, Jerusalem artichoke and mint

RICOTTA, CANNELLA E ARANCE (4, 7, 8)

ricotta, cinnamon and oranges

€ 80,00 per persona (minimo per 2 persone e per tutti gli ospiti al tavolo/minimum for 2 people and for all guests at the table)

Selezione del Sommelier

Palmento Costanzo Brut DOC S.A. Nerello Mascalese

Ott Fass 4 2021 Gruner Veltliner

Barone di Villagrande Etna Rosso 2021 DOC, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nerello Mantellato

Gianluca Colombo Nebbiolo d’Alba 2020 DOC Nebbiolo

Suavia Massifiti 2017 IGT Trebbiano

Tasca d’Almerita Capofaro IGT 2021, Malvasia

6 calici € 70,00; 3 calici € 40,00 a scelta del sommelier; singolo calice € 15,00 a scelta del cliente

À LA CARTE

I piatti dei menù degustazione possono essere serviti à la carte. 3 piatti a scelta per persona
Dishes from the tasting menus can be served à la carte. 3 courses per person

€ 80,00 per persona



Executive Chef: Simone Strano
Chef: Giuseppe Polisano
Maitre d'hotel: Giuseppe Cusimano
Sommelier: Filippo Mangano

Orari:

Apertura stagionale dal 6 marzo 2024 al 30 novembre 2024 – dal 21 al 30 dicembre 2024

Martedì riposo settimanale

Apertura a cena: Dalle ore 19.30 – ultima comanda ore 22.00

Apertura a pranzo: Soltanto la domenica – dalle ore 12.30 – ultima comanda ore 14.30

Opening hours:

Seasonal opening: March 6, 2024 to November 30, 2024 - December 21 to 30, 2024

Closed on Tuesdays

Dinner: Open from 7:30 PM - last order at 10:00 PM

Lunch: Open only on Sundays - from 12:30 PM - last order at 2:30 PM

ELENCO ALLERGENI / ALLERGENS

- (1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE / CEREALS CONTAINING GLUTEN
- (2) CROSTACEI / CRUSTACEANS
- (3) UOVA / EGGS
- (4) PESCE / FISH
- (5) ARACHIDI / PENATUS
- (6) SOIA / SOY BEANS
- (7) LATTE / MILK
- (8) FRUTTA A GUSCIO / NUTS NAMELY
- (9) SEDANO / CELERY
- (10) SENAPE / MUSTARD
- (11) SESAMO / SESAME SEEDS
- (12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
- (13) LUPINI / LUPINS
- (14) MOLLUSCHI / MOLLUSCS

*Il pesce destinato ad essere consumato 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.

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

Prezzi in Euro -Servizio incluso -IVA 10% inclusa –Coperto euro 3,00 per persona, Acqua minerale euro 4,00

**To preserve freshness fish that is to be eaten in a raw state has been prepared in accordance with the EC requirements for cleaning and preparing prior to consumption, regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3. In the absence of finding the fresh product, we advise customers that*

some products may be frozen or from freezing by blast chiller.

Prices in Euro -Service included -VAT 10% include –Cover charge euro 3,00, Mineral water euro 4,00

MICHELIN
2024