



### PERCORSO “IL TUO ISTINTO”

Menù degustazione 5/8 portate alla scoperta della tua creatività (scegli la selezione di piatti dal nostro menù à la carte)

*Tasting menu of 5/8 courses to explore your creativity (choose your selection of dishes from our à la carte menu)*

5 portate € 90,00 per persona – 8 portate € 120,00 per persona

Supplemento per piatto flambé € 10,00 - *Flambé dish supplement €10.00*

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

### PERCORSO “MARE NOSTRUM”

Menù degustazione 7 portate dedicate al Mar Mediterraneo

*7-course tasting menu celebrating the Mediterranean Sea*

**CEVICHE DI RICCIOLA, MANGO, AVOCADO E FRUTTO DELLA PASSIONE (4)**

*Amberjack ceviche with mango, avocado, and passion fruit*

**LENTICCHIE NERE, CROSTACEI, MANDORLE, CAFFÈ E LIMONE (2, 4, 8, 9)**

*Black lentils, shellfish, almonds, coffee, and lemon*

**FINTO RISOTTO “I FARAGLIONI” (1, 2, 3, 4, 9, 14)**

*Fake risotto, raw fish and seafood*

**SPAGHETTONE CON TENERUMI, OSTRICHE E LIMONE (1, 14)**

*spaghetti with “tenerumi” greens, oysters, and lemon*

**VENTRESCA DI TONNO, CIPOLLA, PEPERONI E MELA (4)**

*Tuna belly, onion, bell peppers and mint*

**PESCE SPADA E POMODORO ARROSTO IN GUAZZETTO (4, 9)**

*Swordfish and roasted tomato in a light seafood broth*

**100% MANDARINO (1, 3, 7)**

*100% tangerine*

€ 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)

### PERCORSO “AL CEPPO”

Menù degustazione 5 portate tra i profumi ed i colori della carne

*5-course tasting menu celebrating the flavors and the colors of the meat*

**BATTUTA DI MANZO E SPUMA TARTARA (1, 3, 4, 7, 10)**

*Beef tartare with tartar foam*

**BOTTONI DI PATATE, GUANCIA DI VITELLO E CIPOLLA (1, 9, 12)**

*Potato-filled “bottoni” pasta with veal cheek and onion*

**PANCIA DI MAIALINO, CAROTE, SEDANO RAPA E MENTA (7, 9, 10, 12)**

*Pork belly with carrots, celeriac, and mint*

**PORCHETTA DI CONIGLIO IN AGRODOLCE (3, 5, 7, 9, 12)**

*Sweet and sour rabbit porchetta*

**FONDATE AL CIOCCOLATO E FRUTTI ROSSI (1, 3, 8)**

*Dark chocolate fondant with red berries*

€ 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)





### **PERCORSO “MADRE TERRA”**

**Menù degustazione 4 portate dedicate alla vita semplice e virtuosa della campagna siciliana**

*4-course tasting menu celebrating the simple and virtuous life of the Sicilian countryside*

**UOVO, ZUCCHINA LUNGA E RAGUSANO (3, 7)**

*Egg with long zucchini and Ragusano cheese*

**RISOTTO AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, LIMONE E ALGHE (7)**

*Risotto with garlic, olive oil, chili pepper, lemon, and seaweed*

**MELANZANA, POMODORO, RICOTTA E BASILICO (7)**

*Eggplant, tomato, ricotta cheese, and fresh basil*

**CROCCHETTA DI RICOTTA, PISTACCHIO E ARANCE (3, 5, 7, 8)**

*Ricotta croquette, pistachio, and oranges*

€ 60,00 per persona (minimo per 2 persone e per tutti gli ospiti al tavolo/minimum for 2 people and for all guests at the table)





Faraglioni  
RESTAURANT

## À LA CARTE

I piatti dei menù degustazione possono essere serviti à la carte  
*Dishes from the tasting menus can be served à la carte*

### ANTIPASTI APPETIZERS

- CEVICHE DI RICCIOLA, MANGO, AVOCADO E FRUTTO DELLA PASSIONE (4) € 30,00  
*Amberjack ceviche with mango, avocado, and passion fruit*
- LENTICCHIE NERE, CROSTACEI, MANDORLE, CAFFÈ E LIMONE (2, 4, 8, 9) € 30,00  
*Black lentils, shellfish, almonds, coffee, and lemon*
- BATTUTA DI MANZO E SPUMA TARTARA (1, 3, 4, 7, 10) € 25,00  
*Beef tartare with tartar foam*
- UOVO, ZUCCHINA LUNGA E RAGUSANO (3, 7) € 25,00  
*Egg with long zucchini and Ragusano cheese*

### PRIMI PIATTI FIRST COURSES

- FINTO RISOTTO "I FARAGLIONI" (1, 2, 3, 4, 9, 14) € 35,00  
*Fake risotto, raw fish and seafood*
- SPAGHETTONE CON TENERUMI, OSTRICHE E LIMONE (1, 14) € 30,00  
*spaghetti with "tenerumi" greens, oysters, and lemon*
- BOTTONI DI PATATE, GUANCIA DI VITELLO E CIPOLLA (1, 9, 12) € 30,00  
*Potato-filled "bottoni" pasta with veal cheek and onion*
- RISOTTO AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, LIMONE E ALGHE (7) € 30,00  
*Risotto with garlic, olive oil, chili pepper, lemon, and seaweed*

### SECONDI PIATTI MAIN COURSES

- VENTRESCA DI TONNO, CIPOLLA, PEPERONI E MENTA (4) € 35,00  
*Tuna belly, onion, bell peppers, and mint*
- PESCE SPADA E POMODORO ARROSTO IN GUAZZETTO (4, 9) € 35,00  
*Swordfish and roasted tomato in a light seafood broth*
- ASTICE FLAMBE' CON ORTAGGI E BERGAMOTTO (2, 7, 9, 12) € 50,00  
*Flambéed lobster with vegetables and bergamot*
- PANCIA DI MAIALINO, CAROTE, SEDANO RAPA E MELA (7, 9, 10, 12) € 38,00  
*Pork belly with carrots, celeriac, and mint*
- PORCHETTA DI CONIGLIO IN AGRODOLCE (3, 5, 7, 9, 12) € 35,00  
*Sweet and sour rabbit porchetta*
- MELANZANA, POMODORO, RICOTTA E BASILICO (7) € 28,00  
*Eggplant, tomato, ricotta cheese, and fresh basil*

### DESSERT DESSERT

- 100% MANDARINO (1, 3, 7) € 15,00  
*100% tangerine*
- FONDATE AL CIOCCOLATO E FRUTTI ROSSI (1, 3, 8) € 15,00  
*Dark chocolate fondant, hazelnuts with red berries*
- CROCCHETTA DI RICOTTA, PISTACCHIO E ARANCE (3, 5, 7, 9) € 15,00  
*Ricotta croquette, pistachio, and oranges*
- CREPES SUZETTE FLAMBÉ (1, 7, 8, 12) € 18,00  
*crêpes suzette flambé*
- SELEZIONE DI FRUTTA AFFETTATA DI STAGIONE € 15,00  
*sliced seasonal fresh fruit selection*





*Faraglioni*  
RESTAURANT

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

**Orari di apertura:**

**Apertura stagionale** dal 16 Aprile al 2 Novembre 2025  
**Lunedì e Martedì chiusura settimanale**  
**Apertura a cena:** Dalle ore 19.30 – ultima comanda ore 22.00

**Opening hours:**

**Seasonal opening:** April 16, to Novembre 2, 2025  
**Closed on Monday and Tuesdays**  
**Dinner:** Open from 7:30 PM - last order at 10:00 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 5,00 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 5,00, Mineral water euro 4,00*

