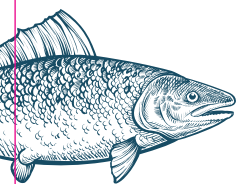


ANTIPASTI STARTERS



Gran Selezione M 34

Grand selection M

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,14)

Crudo di mare 38

Raw seafood

(2,4,GF)

**Capasanta in crudo, burro salato,
finocchietto in estratto e soffice pizzetta
con zucchine alla scapece** 25

*Scallop in raw, salted butter, fennel in extract
and pizzetta puff with zucchini scapece*

(1,4,7,14)

**Tonno, anguria, lattuga di mare,
salsa alla salicornia e latticello** 26

*Tuna, watermelon, sea lettuce,
salicornia and buttermilk sauce*

(4,7,9,10,GF)

**Ricciola salmistrata, emulsione di fragole,
salsa al basilico, cannolicchi al vapore
e limone fermentato** 27

*Salted amberjack, strawberry emulsion, basil pesto,
steamed cannolicchi and fermented lemon*

(4,8,14,GF)

**Bietola speziata al bbq, brunoise di pomodoro
grappolo al basilico, nocciole delle Madonie tostate,
salsa di piacentino ennese
e gambi di bietola caramellati** xx

*BBQ spiced chard, bunch tomato brunoise with basil,
toasted Madonie hazelnuts, Piacenza Ennese sauce
and caramelized chard stalks*

(x,x,x,x)

Parmigiana 3.0 25

Parmigiana 3.0

(3,7,V)

I NOSTRI CLASSICI OUR CLASSICS

Frittura mista di pesce 25

Mixed fried fish

(1,2,4,14)

**Gnocco sardo, gambero rosso cotto e crudo,
pistacchio e crema di datterino confit** 27

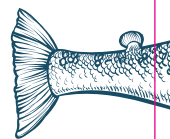
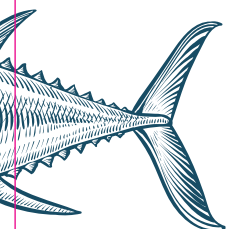
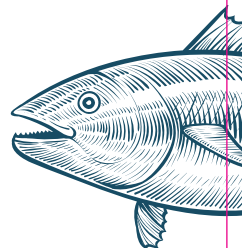
*Sardinian gnocco, raw cooked red prawn,
pistachio and confit datterino cream*

(2,4,8)

**Tartara di tonno rosso con scorza di limone,
olio, sale e pepe** 26

Red tuna tartare with lemon zest, oil, salt and pepper

(4,GF)



PRIMI FIRST COURSES

**Bottoni di pasta fresca alla norma,
ripieno di melanzana in più cotture, fonduta di ricotta salata,
crema di basilico e chips di melanzana**
*Buttons of fresh pasta alla norma, Multi-cooked eggplant stuffing, salted
ricotta cheese fondue, basil cream and eggplant chips*

(1,3,7,8,V)

25

**Risotto acquerello, pesto di basilico alla genovese,
crema di datterino confit, mozzarella di bufala ragusana,
burro acido e gambero in crudo**

*Watercolor risotto, Genovese-style basil pesto, cream of date confit,
Ragusa buffalo mozzarella cheese, sour butter and raw shrimp*

(2,4,7,8,GF)

28

**Spaghetti Mancini, aglio, olio e peperoncino,
crema di parmigiano 30 mesi, pomodoro fermentato, polvere
di pomodoro rosso, scorza di limone, e crudo di scampo**

*Spaghetti Mancini, garlic, oil and chili, 30 month parmesan cream,
Tomato ferment, red tomato powder, lemon zest, and langoustine crudo*

(1,2,4,7)

28

**Linguine Mancini alle vongole veraci, crema di prezzemolo,
alga dolce marinata al limone di Siracusa,
salsa di vastedda del Belice, popcorn di maiale**

*Linguine Mancini with real clams, parsley cream, Siracusa lemon
marinated dulsen seaweed, Belice vastedda sauce, and pork popcorn*

(1,2,4,7)

27

**Rigatoni di pasta Mancini, burro delle alpi, pepe lungo
del Bengala, tartufo nero siciliano, e tartara di ricciola**

*Mancini pasta rigatoni, alps butter, Bengal long pepper,
Sicilian black truffle, and amberjack tartare*

(1,4,7)

28

**Paccheri alla carbonara, carpaccio di tonno rosso marinato,
crema di tuorlo d'uovo, pecorino e pepe nero di Tellicherry**

*Paccheri carbonara, marinated bluefin tuna carpaccio, cream of egg
yolk, pecorino cheese and Tellicherry black pepper*

(1,3,4,7)

26

Coperto / Cover charge 4 €

(V) vegetariano / *vegetarian* (VG) vegano / *vegan* (GF) senza glutine / *gluten free*

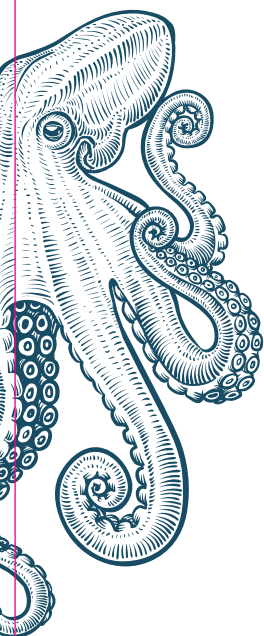
INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI: Alcuni piatti potrebbero contenere uno o più dei 14 allergeni riportati dal regolamento (UE N. 1169/2011). Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti. 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 mancanza di reperibilità di prodotto fresco, sarà utilizzato il prodotto surgelato o congelato all'origine per eventuali specifiche rivolgersi al personale di sala. Per ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale in sala.

INFORMATION ON FOOD ALLERGIES: Some dishes may contain one or more of the 14 allergens reported by the regulation (EU No. 1169/2011). Allergens and their derivatives are: (1) Cereals containing gluten, (2) Shellfish, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulfur dioxide and sulphites, (13) Lupines, (14) Molluscs. We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes. The fish intended to be consumed raw has been subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the requirements of EC regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, Point 3.

*In the absence of availability of fresh product, the frozen or originally frozen product will be used. For any specifications, please contact the dining room staff. For further information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances, contact the staff in the room.

SECONDI SECOND COURSES



Tonno Rosso del mediterraneo al barbecue, lardo di maialino nero dei Nebrodi, confettura di cipolla di Gerratana e porro bruciato 27
Barbecued Mediterranean Red Tuna, Nebrodi black pig fat, Gerratana onion jam and burnt leek
(4,GF)

Polpo in doppia cottura, pomodori al barbecue, taro, chips di patata dolce e pesto di finocchietto selvatico 26
Double-cooked octopus, barbecue tomatoes, taro, Sweet potato chips and wild fennel pesto
(4,7,14,GF)

Collare di ricciola, crosta croccante di frumento al bbq, soia, agrumi e peperoncino, insalata di spinacio, cipolla acetata e noci 28
Amberjack collar, crispy bbq wheat crust, soy, citrus and chili, spinach salad, onion acetate and walnuts
(1,3,4,6,8)

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura, mousse di arachidi, asparagi al bbq e demi-glace al balsamica 34
Veal tenderloin cooked at low temperature, peanut mousse, asparagi al bbq e demi-glace al balsamica
(5,8,12)

Branzino in crosta di carote, ratatouille bruciata alla vaniglia di carote e finocchietto, cime di rapa scottati e insalata liquida di carote 27
Carrot-crusted sea bass, carrot vanilla burnt ratatouille, and fennel, Blanched turnip greens and liquid carrot salad
(4,7,10,GF)

Filetto di cernia, pollo ruspante, pistacchio di Bronte, mandorla d'Avola, fiori di zucca, salsa alle rape rosse, battuto di cetriolo, pomodoro secco e ciliegino 29
Grouper fillet, range chicken, Bronte pistachio, Avola almond, squash blossom, Red turnip sauce, chopped cucumber, cherry tomatoes and sun-dried tomato
(4,8,12,GF)

Trancio di dentice al sale e il suo brodo al limone, erbe aromatiche, mix di insalata e frutta grigliata 30
Piece of snapper with salt and its lemon broth, herbs, salad mix and grilled fruit
(5,8,12,GF)



IN VETRINA FISH OF THE DAY

Pesce del giorno 75/kg
Catch of the day

Astice, gambero e scampo 140/kg
Crayfish, prawn and scampo

Aragosta e cicala 170/kg
Lobster and slipper lobster

