

MENÙ À LA CARTE

Piatti della tradizione dello Chef

Triplum di Caponata in tre strati

*con emulsione al capperi confit e basilico, salsa d'agrodolce e cioccolato
fondente rapè*

16 €

Cous Cous della Tradizione

*servito con brodo di manzo, pollo e maiale e verdure con granella di
mandorle tostate*

24 €

Medaglione di Capocollo di suino

*agli agrumi di Sicilia , con patate novelle
e insalatina di datterino giallo e rosso*

22 €

Cannolo di Ricotta

su confettura di agrumi e pistacchio di Bronte

9 €



Antipasti

Tataki di Tonno Rosso

con brunoise di verdure in giardiniera al vino bianco Jasmin, su vellutata di Ceviche al peperone rosso e maionese di soia al limone e acciuga

18 €

Magatello di Vitello marinato alle erbe

con pesto di mandorle agli agrumi, misticanza, riduzione di mosto cotto ed olio alle erbe

20 €

Steak Tartare di Manzo alla Mediterranea

con zabaione salato a L'Ecrù e vele di pane tostato

20 €

Insalatina di mare tiepida all'Eoliana

con pesce appena scottato, molluschi e crostacei su crema di piselli ed ortaggi

21 €



Primi

Trenette al Ragù di Coniglio

con brunoise di zuccina lunga estiva

su crema di carote ed arancia

20 €

Raviolo di Sarde a Beccafico

su vellutata al finocchietto selvatico, zafferano e arancia candita

20 €

Gnocchetti di Carote con Tartufo Nero di stagione

servito con fonduta di cacio Ibleo e brunoise di zuccina lunga

24 €

Risotto con Scampo del Mediterraneo

pompelmo rosa, limone fermentato e basilicomenta

26 €



Secondi

Filetto di Pescato del dì

all'acqua di mare con ruote di patate al vapore, cozze vongole e

pomodoro in guazzetto

26 €

Petto d'Anatra scottato

con fagiolino piatto, purea di patate al rosmarino, salsa di mirtilli al

Cavanera Rosso e zeste d'arancia

26 €

Filetto di Cernia

su crosta di meringa al sale di Mothia, patate novelle e misticanza

gourmet

27 €

Entrecôte di Scottona

con pesto di ruchetta, flan al parmigiano

e concassè di ciliegino

28 €



Dessert

Assoluto di Cioccolato Fondente Valrhona

Guanaja 70%

con pan di cacao, ganache al cioccolato e amarene con streusel al cacao

9 €

Tiramisù al limoncello

e frutti rossi con flambata di meringa all'italiana

9 €

Cubo di cremoso a L'Ecrù Passito

con crema inglese al pistacchio e cioccolato fondente

9 €

Selezione di formaggi tipici siciliani

con frutta secca e confettura maison

15 €



INFORMAZIONI UTILI

È disponibile su richiesta il menù bambini.

Vi ringraziamo per aver consultato il nostro menù e non vediamo l'ora di accogliervi presso il nostro ristorante.

Vogliamo solo ricordarvi che il menù proposto potrebbe subire variazioni, sia economiche che di forma, dovute a molteplici fattori, tra cui disponibilità delle materie prime, stagionalità ed esigenze operative.

Vi invitiamo cortesemente a richiedere eventuali aggiornamenti o chiarimenti al momento della prenotazione e di indicare eventuali intolleranze e/o allergie.

Il dettaglio degli allergeni è disponibile presso il ristorante.

Grazie per la Vostra gentile collaborazione,
vi aspettiamo!

La Direzione

