

Per iniziare (something to start...)

Zeppola salata ripiena di Paté di Fegatini, cipolla al vinsanto, mele candite ^{1.2.8.13} (Choux pastry filled with chicken liver pate, stewed onion, candied apple)	€ 17
Cilindro di Melanzane, fonduta di pomodoro, ricotta salata e gel di basilico ^{8.9.} (Aubergine, tomato fondue, seasoned ricotta cheese, basil gel)	€ 17
Uovo fondente, besciamella all'erborinato, tartufo nero estivo, chips di mandorle ^{1.2.6.9.} (sous – vide Poached egg, blue cheese bechamel, black truffle, almonds chips)	€ 17
Tartare di manzo “etrusco” panata, maionese e verdure sott'olio ^{1.2.8.} (crumbed beef TARTARE, Mayonnaise and vegetables preserved in oil)	€ 19
Sfoglia con Baccalà in oliocottura, hummus di ceci Bio, sesamo di Ispica ^{1.4.6.11.} (Puff Pastry, codfish cooked in oil, organic chickpeas hummus and sesame seeds)	€ 17

Primi piatti fatti a mano (hand-made first course)

FUSILLI alla “scafata” (fave, bietola) e cialda di pane ^{1.2.} (Fusilli pasta with “scafata” (fava beans, chard sauce) and bread wafer)	€ 18
ROTOLO ripieni di ricotta di pecora e spinaci, con ragù a lenta cottura e cips di parmigiano ^{1.2.9} (Rotolo pasta filled with sheep ricotta cheese and spinach, meat “ragù” sauce and cheese cream)	€ 20
UMBRICHELLI alla “genovese” di Faraona ^{1.2.8.} (Thick Spaghetti with Guinea fowl on “Genovese” way)	€ 19
GNOCCHETTI , crema piselli alla menta, prosciutto e cialda di piselli ^{1.2.8.} (little dumplings, green peas sauce with mint, ham and peas wafer)	€ 19
TORTELLI di pappa al pomodoro, crema al pecorino, crumble al pomodoro e polvere di olive ^{1.2.9} (Tortelli filled with tomato soup, served with pecorino cheese sauce, tomato crumble and olive powder)	€ 20

Secondi Piatti...e i loro contorni (main courses and little vegetables side)

PICCIONE di “Laura Peri” intero, disossato, ripieno e fondo di amarene di Cantiano ^{1.2.9.} (deboned and filled Pigeon on sour cherries sauce)	€ 32
Coscia di ANATRA confit salsa di prugne e pomodori secchi Siciliani (Duck Leg confit, plums and dried tomatoes sauce)	€ 25
MAIALE etrusco al “dolceforte” e pinoli tostati ^{8.} (Free range Pork on “dolceforte” way and toasted pine nuts)	€ 25
Costolette di AGNELLO al forno in crosta di Pistacchi di Bronte Dop ^{6.} (oven-baked LAMB chops in Sicilian Pistachio crust)	€ 27
Filetto di VITELLO, demi-glace, salsa alle erbe selvatiche e rosti di patate ^{9.} (VEAL fillet, demi-glace, wild herbs sauce and potato rosti)	€ 28

Allergeni: 1)glutine 2)uova 3)crostacei 4)pesce 5)arachidi 6)frutta a guscio 7)soia 8)sedano 9)latte e lattosio 10)senape 11)semi di sesamo

12)lupini 13)anidride solforosa 14)molluschi

coperto € 4

Desserts

Cannolo Siciliano Scomposto ^{1,6,9} (Sicilian Cannoli with ricotta and pistachio)	€ 10
Tiramisù con il nostro savoiardo ^{1,2, 9}	€ 10
Tartelletta, mela, crema all'arancia e arancia candita ^{1,2,9} (Tart with apple, orange cream and candied orange)	€ 11
Bisquit, ganache al cioccolato bianco e coulis di lampone ^{1,2,,9} (Bisquit, white chocolate ganache and raspberry sauce)	€ 11

Allergeni: 1)glutine 2)uova 3)crostacei 4)pesce 5)arachidi 6)frutta a guscio 7)soia 8)sedano 9)latte e lattosio 10)senape 11)semi di sesamo
12)lupini 13)anidride solforosa 14)molluschi