

## PER INIZIARE / SNACKS

<b>Ostrica al Naturale</b> / mignonette / komquat / scalogno <i>Fresh Oyster / mignonette / komquat / shallot</i>	(M)	€ 8,00 cad ( min 3 p.)
<b>Lingua di Vitello</b> / cavolo cappuccio / salsa verde / crescentina <i>Veal tongue/ cabbage / green sauce / flatbread</i>	(G)	€ 9,00 cad
<b>Astice</b> / avocado / salsa al curry / uova salmone / brioche di riso artemide <i>Lobster roll / avocado / curry sauce / salmon roe / black rice bun</i>	(G,L,C,U)	€ 19,00 cad
<b>Arancia</b> / coniglio / tuma persa / funghi primaverili / tartufo <i>Arancia / rabbit / tuma persa cheese / spring mushrooms / black truffle</i>	(G,U,L)	€ 8,00 cad
<b>Tonno Rosso</b> / cappero di Pantelleria / pane al latte <i>Raw and cooked red tuna / Pantelleria capers / milk bread</i>	(G,L,P)	€ 11,00 cad

## ANTIPASTI / STARTERS

<b>Capesante*</b> / mais / finocchio / farro / gazpacho <i>Scallops / corn / fennel / spelt / gazpacho</i>	(G,M)	€ 26,00
<b>Tartare di Vitello ragusano</b> / peperoncino fermentato / tuorlo / parmigiano vacche rosse <i>Veal tartare / fermented chilli / egg yolk jam / red cow parmesan</i>	(U,Y,L)	€ 23,00
<b>Crudo di Ricciola</b> / mandorla di Noto / cucunci di Salina / uva acerba <i>Raw Kingfish / Noto almond / Salina cucunci / sour grapes</i>	(P,N)	€ 24,00
<b>Burrata di bufala</b> / fiori di zucca / alaccia di Lampedusa / zucchine / zafferano etneo <i>Burrata / zucchini flower / Lampedusa anchovy / zucchini / local saffron</i>	(G,L,P)	€ 22,00

## PRIMI / FIRST COURSE

<b>Tagliolini</b> / nero di seppia / riccio di mare / zenzero candito <i>Tagliolini / squid ink / sea urchin / candied ginger</i>	(G,L,S,M,U)	€ 29,00
<b>Fusilloni</b> / vongole/ pesto trapanese / basilico / bottarga di muggine <i>Fusilloni / clams / trapanese pesto / basil / mullet roe</i>	(G,L,PS)	€ 28,00
<b>Risotto</b> / gambero* rosso e viola / melanzana / pomodoro / panna acida <i>Risotto / red and violet prawn* / eggplant / tomato / sour cream</i>	(C,S,L)	€ 30,00
<b>Agnolotti</b> / anatra / caprino girgentano / fichi bianchi / carotine novelle <i>Agnolotti / duck / girgentano goat cheese / white figs / carrot</i>	(G,U,S,L)	€ 27,00

\* in caso di inoperabilità del prodotto fresco tale prodotto può essere surgelato all'origine

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

## SECONDI / MAIN COURSE

<b>Pauro</b> / fagiolini / uova di quaglia / patate / salsa alle ostriche <i>Local Snapper / green beans / quail egg / potatoes / oysters cream</i>	(P,L)	€ 35,00
<b>Agnello</b> / peperone crusco / ceci neri / yoghurt modicano / sommacco <i>Lamb / red capsicum / black chickpea / yoghurt / sumac</i>	(S,L)	€ 35,00
<b>Zuppetta</b> / pesce del giorno / scampi* / polipo / cous cous / brodetto <i>Seafood soup / fish of the day / scampi* / octopus / cous cous / seafood broth</i>	(P,S,M,G,C)	€ 36,00
<b>Maialino Nero</b> / coleslaw bianco / cipolla giarratana / mela verde <i>Black Pig / white coleslaw / giarratana onion / green apple</i>	(S,L)	€ 34,00

## CONTORNI / SIDES

<b>Patate prezzemolate</b> <i>Crispy herb potatoes</i>		€ 8,00
<b>Insalata della casa</b> <i>Mixed leaf salad</i>		€ 7,00
<b>Caponata</b> <i>Eggplant Caponata</i>	(S)	€ 8,00

## DOLCI / DESSERTS

<b>Cocco bello</b> / mango / rum / mousse al cocco / basilico <i>Coconut / mango / rum / coconut mousse / basil</i>	(G,L,U)	€ 14,00
<b>Meringata</b> / melone cantalupo / meringa / pesca tabacchiera / chantilly alla vaniglia <i>Pavlova / cantaloupe melon / merengue / speach / vanilla chantilly</i>	(L,U)	€ 14,00
<b>Cuore freddo</b> / cioccolato di Modica / pop corn / fiordilatte / caramello <i>Chocolate sphere / Modica Chocolate / pop corn / milk ice cream / caramel</i>	(N,L)	€ 14,00
<b>Tiramisud</b> / ricotta di pecora / brioscia / caffè / capperi canditi <i>Tiramisud / sheep ricotta / brioche / coffee / candied caper</i>	(G,L,U)	€ 14,00

## COPERTO / COVER € 5,00

G = contiene glutine  
C = contiene crostacei  
U = contiene uova  
M = contiene molluschi  
N = contiene frutta a guscio

L = contiene latticini  
S = contiene sedano  
P = contiene pesce  
Y = contiene soia

G = contains gluten  
C = contains shellfish  
U = contains egg  
M = contains molluscs  
N = contains nuts

L = contains dairy products  
S = contains celery  
P = contains fish  
Y = contains soy

\*in case of unavailability of fresh produce, the product could be frozen

Some fresh product of animal origin, as well as raw fish products, undergo blast chilling treatment in order to guarantee quality and safety, according to our HACCP plan following Reg. CE852/04 and Reg. 853/04. Our guests are kindly asked to communicate our staff their need for food not containing allergenic substances, before ordering. During kitchen preparation, we can not exclude cross contamination. Therefore our plates can contain allergenic substances according to Reg. UE 1169/11