# ANTIPASTI *STARTERS*

**Gran selezione M** 34
*Gran Selection M*
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,14)

**Polpo di scoglio fritto, pomodoro ramato al bbq, pesto di basilico, datterino Pachino, ciliegino giallo, olio al timo olive nere infornate siciliane e cipolla rossa** 27
*Fried octopus, BBQ copper tomato, basil pesto, Pachino datterino tomatoes, yellow cherry tomatoes, thyme oil, baked Sicilian black olives and red onion*
(1,4,14)

**Crudi e marinati di pesce** 39
*Raw and marinated fish*
(GF,1,4)

**Capasanta in crudo marinata ai fiori di lavanda, burro pregiato della Normandia, pakchoi verde in coltivazione idroponica al barbecue e arepa croccante con vastedda del Belice slow food, polvere di riduzione di brodo vegetale** 26
*Raw scallop marinated in lavender flowers, fine Normandy butter, barbecue hydroponic green pakchoi and crispy arepa with Belice Vastedda slow food, vegetable broth reduction powder*
(GF,4,7)

**Tiepido di branzino frollato, insalata liquida alla siciliana, germogli di mizuna rossa, camomilla e Roujamo al pomodoro di Pachino IGP** 26
*Warm dry-aged sea bass, Sicilian-style liquid salad, red mizuno sprouts, chamomile and Roujamo Pachino IGP tomatoes*
(1,4)

**Tartara di tonno rosso, zeste di limone verdello, olio evo, sale maldon** 26
*Red tuna tartare, lemon zest, evo oil, maldon salt*
(4,GF)

Coperto / *Cover charge* 4 €

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

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.*

# PRIMI *FIRST COURSES*

Tortelloni di pasta fresca, cacio e pepe, thé nero,
tataki di tonno rosso obeso, salsa di basilico,
demi-glace di manzo al miele d'arancia
e croccante di mandorla pizzuta di Avola
*Fresh pasta tortelloni, cacio e pepe, black tea,*
*bigeye red tuna tataki, basil sauce,*
*orange honey beef demi-glace, and Avola pizzuta almond brittle*
(1,4,7,8)
28

Tagliolini di pasta fresca, pepe lungo del Bengala,
pesto di zucchine verdi alla menta,
zucchina fritta, caciocavallo DOP di Ragusa
e crudo di baccalà islandese
*Mancini dried pasta tubes, Bengal long pepper,*
*green zucchini pesto with mint, fried zucchini,*
*Ragusa caciocavallo DOP cheese*
*and raw icelandic cod*
(1,7)
26

Spaghettini di pasta Mancini, aglio, olio, peperoncino,
crema di parmigiano 36 mesi, pomodoro disidratato,
ciliegino fermentato e scampo in crudo
*Spaghettini, garlic, oil, chili pepper, 36 month parmesan cream,*
*dried tomato, fermented cherry tomatoes and raw scampo*
(1,2,4,7)
29

Linguine di pasta Mancini, vongole veraci,
aglio nero fermentato e prezzemolo in polvere
e trippa di vitello croccante
*Fresh tagliolini pasta, clams, fermented black garlic*
*and parsley powder and crispy veal tripe*
(1,4)
27

Riso carnaroli riserva San Massimo, scalogno,
burro acido, provola delle Madonie stagionata
presidio Slow Food, crudo di gambero locale, limone
femminello candito di Siracusa e baby lift di cavolo riccio
*San Massimo Riserva Carnaroli rice, shallots,*
*sour butter, seasoned Madonie provola cheese (Slow Food Presidium),*
*local raw shrimp, candied lemon from Syracuse and baby kale*
(2,4,7)
28

Gnocco sardo, gambero rosso cotto e crudo,
pistacchio e crema di datterino confit
*Sardinian gnocco, raw and cooked red prawn,*
*pistachio and confit datterino cream*
(2,4,8)
27

# SECONDI *SECOND COURSES*

Fegato di vitello, latte al fieno, ali di razza grigliate e fritte con salsa di pesca tabacchiera ai chiodi di garofano — 27
*Calf's liver, hay milk, grilled and fried skate wings with clove peach sauce*
(1,4,7)

Ricciola al barbecue, salsa all'italiana con succo di pomodoro fermentato, pelle croccante, midollo di vitello e insalata mista 10 — 29
*Barbecued amberjack, Italian-style sauce with fermented tomato juice, crispy skin, veal marrow, and 10 mixed salad*
(4,GF)

Verza scottata, anacardi in doppia consistenza, pecorino romano, mousse di uva di Corinto, pane carasau e ristretto di vino rosso dell'Etna — 27
*Seared cabbage, double-texture grape, romano pecorino cheese, Corinthian grape mousse, carasau bread and Etna red wine reduction*
(GF, GV,1,7,8)

Rana pescatrice stagionata e scottata, olio all'arancia e timo selvatico, tuorlo d'uovo affumicato e germogli di senape wasabi — 25
*Seasoned and seared monkfish, orange oil and wild thyme, smoked egg yolk and wasabi mustard sprouts*
(GF,3,4)

Tonno scottato, guanciale di maiale, sedano rapa, frutti di bosco in polvere e pesto di aglio orsino — 28
*Seared tuna, pork lard, celeriac, powdered berries and wild garlic pesto*
(4,8,12)

Trancio di branzino, cotto in foglie di vite e lattuga lunga di Sicilia, brunoise di meloncello e insalata liquida acetata — 30
*Sea bass fillet, cooked in vine leaves and Sicilian long lettuce, meloncello brunoise and vinegared liquid salad*
(4)

Frittura mista di pesce con mix di farine — 26
*Mixed fried fish with mixed flours*
(1,2,4,14)

# 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*