PER COMINCIARE
TO START

Battuto di gambero rosso con maionese di limone "Interdonato" (GF) 32
Red shrimp carpaccio and lemon "Interdonato" mayonnaise

Quadro di alalunga in salsa salmoriglio (GF) 28
Raw alalunga fish with salmoriglio sauce

Etna e mare 26
Etna and sea

Polpo scottato e che cavolo "Trunzo" (GF) 28
Seared octopus and "Trunzo" cabbage

Parmigiana di melanzane (V, GF) 24
Eggplant parmigiana

Tartare di manzo, capperi di Pantelleria e salsa di fico d'india (GF) 28
Beef tartare, Pantelleria capers and prickly pear sauce

Peperone ripieno alla siciliana (V) 24
Sicilian-style stuffed bell peppers

GRANO E RISO
WHEAT AND RICE

Maccheroni alla Norma (V) 26
Maccheroni "alla Norma"

Mezzi paccheri con ragù di polpo Monsù 28
Paccheri with Monsù's octopus ragù

Minestra di pasta con astice 44
Lobster soup with broken spaghetti

Gnocchi di funghi porcini su salsa di erbe aromatiche,
aglio dolce e tartufo nero (V) 30
Porcini mushroom gnocchi with a sauce of aromatic herbs
sweet garlic and black truffle

Ravioli al ripieno di falsomagro, ristretto di acqua di pomodoro e basilico 28
Ravioli stuffed with falsomagro, tomato and basil reduction

Risotto Milano-Taormina 2.Zero (GF) 30
Risotto Milano-Taormina 2.Zero

TRA MARE E TERRA
SEA AND LAND

Filetto di spigola in crosta di sale
con insalatina di finocchi e arance (GF) 40
Sea bass fillet in salt crust with fennel and orange salad

Trancio di dentice, croccante di pane nero e arancia su vellutata di ceci 40
Red snapper with crispy black bread and orange on a chickpea purée

Couscous di pesce trapanese 48
Trapanese fish cous cous

Calamaro ripieno all'eoliana 34
Aeolian-style stuffed squid

Filetto di manzo, salsa al Marsala e broccoletti all'aglio (GF) 38
Beef tenderloin, Marsala sauce and garlic-sautéed broccoli

Carrè di agnello al forno con panatura di mandorle 38
Oven-roasted lamb loin with almond crust

Pancetta di maialino croccante e cremoso di patata allo zafferano (GF) 32
Crispy suckling pig belly with creamy saffron potatoes

Coperto 5 Euro a persona

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI
Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.
(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine
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.
Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio.
Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente 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.

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure
possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza,
come descritto nelle procedure del Piano H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. CE 852/04.
Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti".

5 Euro cover charge per person

INFORMATION ON FOOD ALLERGIES
Certain dishes and beverage may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011.
The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (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) Lupin beans, (14) Molluscs.
Please consult the appropriate documentation that will be provided by the staff upon request.
We cannot guarantee the total absence of allergens in all our dishes and beverages.

Fish product compliant with the requirements of Reg. (EC) 853/04, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter d, point 3.
Dishes oringredients marked with © are frozen, frozen at source by the manufacturer, or have been chilled to a negative temperature on site to guarantee
their quality and safety for public health. This complies with the procedures described inthe origin by the H.A.C.C.P. Plan pursuant to EC Reg. 852/04.
Our restaurant staff is atyour disposal to provide any information regarding the nature and origin of the food served.