

PER COMINCIARE  
TO STARTER

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 see*

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 ingredients 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 in the origin by the H.A.C.C.P. Plan pursuant to EC Reg. 852/04. Our restaurant staff is at your disposal to provide any information regarding the nature and origin of the food served.