PER COMINCIARE
TO STARTER

Battuto di gambero rosso e maionese all'arancia (GF) 30
Red shrimp carpaccio and orange mayonnaise

Tonno scottato, salsa di mandorla salata e cipolla caramellata (GF) 28
Seared tuna, salted almond sauce and caramelized onion

Etna e mare 24
Etna and see

Polpo arrosto su cremoso di patate al limone e polvere di olive (GF) 28
Roast octopus on creamy lemon potatoes and olive powder

Parmigiana di melanzane (V, GF) 24
Eggplant parmigiana

Carpaccio di Manzo con giardiniera di verdure,
riduzione di Nero d'Avola e tartufo nero estivo 28
Beef carpaccio with mixed pickled vegetables,
reduction of Nero d'Avola and black summer truffle

Cavolfiore al vapore, fondo bruno di verdure e briciole di pane croccante (VG) 20
Steamed cauliflower, vegetable broth and crispy breadcrumbs

GRANO E RISO
WHEAT AND RICE

Maccheroni al ferretto con zucchine fritte, primo sale e menta (V) 26
Home made maccheroni with fried zucchini, "primosale" cheese and mint

Spaghetti al Pomodoro Monsù (VG) 24
Spaghetti with "Monsù" tomato sauce

Minestra di pasta con Astice 44
Lobster soup with broken spaghetti

Gnocchi di "astratto di pomodoro"
su vellutata di pane casereccio, burrata e olio al basilico (V) 26
Gnocchi filled with "tomato extract" on homemade bread cream,
burrata cheese and basil oil

Ravioli al ripieno di pesto trapanese, scampi e la sua bisque 30
Ravioli stuffed with Trapani pesto, scampi and its bisque

Risotto al prezzemolo con ragù ai frutti di mare croccante (GF) 30
Parsley risotto with crispy seafood ragù

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 ombrina alla Norma (GF) 36
Fillet of croaker fish "Norma style"

Couscous di pesce trapanese 48
Trapanese fish cous cous

Triglia, salsa allo zafferano, uva sultanina,
pinoli e pomodoro caramellato (GF) 36
Red mullet, saffron sauce, raisins, pine nuts and caramelized tomato

Filetto di manzo in salsa al Marsala
e cremoso di carote speziate (GF) 38
Beef tenderloin in Marsala sauce and creamy spiced carrots

Agnello in crosta di pistacchio,
salsa di finocchietto selvatico e peperoni agrodolci 38
Pistachio-crusted lamb, wild fennel sauce and sweet and sour peppers

Spalla di maialino arrosto
con fagiolini al limone e basilico (GF) 34
Roast pig sholder, green beans lemon flavour and basil

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.