


**LEGENDA** · *Legend*

Vegano · *Vegan*

Vegetariano · *Vegetarian*

* Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

** Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

## NOTE

Gli ingredienti che contengono allergeni sono evidenziati in **grassetto**
*Ingredients that contain allergens are marked in **bold***

**Servizio e coperto € 3,00**
Al fine di garantire un'alta qualità ai nostri piatti la gran parte dei prodotti utilizzati sono a "chilometro/zero"

# MENÙ

## IL NOSTRO PENSIERO

La nostra cucina celebra la biodiversità del territorio. Molte delle nostre proposte nascono naturalmente dal mondo vegetale: saremo lieti di indicarvele o di adattare i piatti alle vostre esigenze alimentari

## *OUR PHILOSOPHY*

*Our cuisine celebrates the biodiversity of our land. Many of our dishes are naturally inspired by the plant world. We will be delighted to guide you through them or adapt our recipes to suit your dietary needs*



# CHIMERA

*Buon viaggio nel gusto*

Antonio Buscema
*CHEF*

# PER COMINCIARE · *To begin*

### Insalata di polpo e croccantezze — € 16,00
*Octopus and crunchy salad*
Insalata di **polpo**** estiva accompagnata da feta, olive taggiasche, pomodori e croccantezza di **anacardi**
*Summer **octopus**** salad accompanied by feta, Taggiasca olives, tomatoes, and crunchy cashews*

### Duetto di mare — € 22,00
*Sea duet*
Duetto di mare con **carpaccio di pescato**** del giorno e **gambero rosso di Mazara****, adagiati su una leggera emulsione mediterranea e impreziositi da olio essenziale al basilico fresco
*A delicate sea duet featuring the day's **fresh catch carpaccio**** and **Mazara red prawns****, served over a light Mediterranean emulsion finished with basil oil*

### Involtini di melanzane, gamberi e pecorino — € 15,00
*Eggplant, Prawn, and Pecorino Rolls*
**Gamberi*** avvolti in veli di melanzana, adagiati su una vellutata di pomodorino e scaglie di **pecorino** stagionato
***Prawns**** *wrapped in delicate eggplant slices, served on a cherry tomato cream and topped with shavings of aged **pecorino***

### Acciughe dorate con misticanza e salsa yogurt — € 18,00
*Golden anchovies with mixed salad and yogurt sauce*
**Acciughe**** **panate** dorate, servite su una fresca misticanza novella e completate da una leggera salsa allo **yogurt**
*Golden **breaded anchovies****, *served on fresh baby greens and finished with a light **yogurt** sauce*

### Il Tagliere del Territorio — € 15,00
*Local Territory Platter*
Selezione di salumi, accompagnata da cannolo salato ripieno di **ricotta vaccina** e composto di frutta di stagione
*A selection of artisanal cold cuts, accompanied by a savory cannolo filled with **cow's milk ricotta** and seasonal fruit compote*

### Lo spiedino dell'orto con chips croccante — € 15,00
*Garden Skewer with Crispy Chips*
Vegetali di stagione su specchio di **piselli** novelli, fonduta e chips soffiata
*Seasonal vegetables on a bed of fresh **pea** purée, cheese fondue, and puffed vegetable chips*

### I medaglioni di zucchine — € 15,00
*Zucchini medallions*
Soffici medaglioni di zucchine profumati all'essenza di basilico, accompagnati da una delicata coulis di pomodoro
*Soft zucchini medallions scented with basil essence, accompanied by a delicate tomato coulis*

# I PRIMI · *First Courses*

### Risotto Mea — € 20,00
*Mea Risotto*
Riso Carnaroli mantecato con una delicata salsa di zucchine, impreziosito da **gamberi***, fresche zeste di limone e fiocchi di **ricotta vaccina**
*Carnaroli rice creamed with a delicate zucchini sauce, enriched with **prawns***, fresh lemon zest, and **cow's milk ricotta** flakes*

### Ravioli di pesce spada, lime e capperi di Salina — € 20,00
*Swordfish Ravioli with Lime and Salina Capers*
Ravioli ripieni di **pesce spada*** al profumo di lime, saltati con pomodorini bicolore e capperi di Salina
*Ravioli filled with **swordfish*** scented with lime, sautéed with bicolor cherry tomatoes and capers from Salina*

### Mezze maniche ai sapori delle Isole — € 22,00
*Mezze maniche "Flavours of the Islands"*
**Pasta trafilata mezze maniche** ai sapori del Tirreno, con una selezione di **molluschi** e **crostacei** della casa
***Mezze maniche pasta** with the flavours of the Tyrrhenian Sea, tossed with selected **shellfish***

### Strozzapreti Vecchia Lipari — € 19,00
*Vecchia Lipari Strozzapreti*
**Strozzapreti** con **cernia****, melanzane fritte, finocchietto selvatico e una nota croccante di crumble mantecati al **pecorino**
***Pasta** with **grouper****, *fried eggplant, wild fennel, and a crunchy **pecorino**-infused crumble*

### Le caserecce alla Mediterranea — € 22,00
*Mediterranean-style caserecce*
**Caserecce integrali** dell'Azienda Agricola Mandarano, avvolte in un pesto mediterraneo di pomodoro, **pinoli**, **mandorle**, basilico e **Parmigiano**, completate da una pioggia di **ricotta infornata**
***Whole wheat caserecce** pasta from Azienda Agricola Mandarano, tossed in a Mediterranean pesto of tomato, **pine nuts**, **almonds**, basil and **Parmigiano cheese**, finished with a dusting of **baked ricotta***

### Spaghetti alla Vulcanara — € 16,00
**Spaghetti**, olive taggiasche, peperoncino e pioggia di **mollica** "atturrata" (tostata)
***Spaghetti** with Taggiasca olives, chili pepper, and a dusting of "atturrata" (toasted) **breadcrumbs***

# DAL MARE ALLA TERRA · *From sea to land*

### Spiedo di gamberoni in crosta — € 20,00
*Prawn skewer in crust*
Spiedino di **gamberoni* panati**, servito su un letto di finocchi spadellati e completato da una concassè di pomodoro e olive taggiasche
***Breaded king prawn**** *skewer, served on a bed of sautéed fennel and finished with a tomato concassé and Taggiasca olives*

### Fish and Chips alla nostra maniera — € 22,00
*Fish and Chips Our Way*
La nostra interpretazione del fish and chips: **calamari**** in crosta croccante, **gamberetti** di nassa locali e capperi, serviti con maionese artigianale al cappero
*Our interpretation of fish and chips: crispy battered **squid****, *local trap-caught **shrimps** and capers, served with artisanal caper mayonnaise*

### Pesce spada all'eoliana — € 20,00
*Aeolian-style swordfish*
**Pesce spada**** scottato, accompagnato da una salsa eoliana a base di capperi, olive, pomodoro, basilico e menta
*Seared **swordfish**** *served with a traditional Aeolian sauce made with capers, olives, tomato, basil and mint*

### La ricciola, il vino cotto e le mandorle "atturrate" — € 20,00
*Amberjack with Vino Cotto and Toasted Almonds*
Tocchetti di **ricciola**** scottati al vino cotto, accompagnati da **mandorle** "atturrate"
*Seared **amberjack**** *glazed with vino cotto and served with toasted **almonds***

### Tonno agro & dolce — € 22,00
*Tuna in Sweet & Sour Notes*
**Filetto di tonno**** scottato, accompagnato da cipolla in agrodolce e riduzione d'arancia su una morbida schiacciata di patate
*Seared **tuna fillet****, *accompanied by sweet and sour onions and an orange reduction, served over soft smashed potatoes*

### Il pescato del giorno — € 9,00 all'etto / per 100g
*The catch of the day*
Selezione del miglior **pescato fresco del giorno** dalle imbarcazioni locali, cotto secondo disponibilità e preferenza
*A selection of the finest **fresh catch of the day** from local boats, prepared according to availability and preference*

### Il filetto e il pane "Caliatu" — € 26,00
*Fillet with "Caliatu" Bread*
Filetto di manzo** scottato, accompagnato da una tradizionale insalata croccante di **pane "Caliatu"** dell'isola
*Perfectly seared beef fillet**, *accompanied by a traditional crunchy island **"Caliatu" bread** salad*

### Il controfiletto, la Malvasia e il primo sale — € 22,00
*Sirloin with Malvasia and primo sale*
Controfiletto di manzo** scottato alla Malvasia, accompagnato da **primo sale**, melanzane sott'olio e una riduzione di Malvasia
*Seared sirloin steak** *glazed with Malvasia wine, served with **primo sale cheese**, marinated eggplant and a Malvasia reduction*

### La millefoglie dell'orto e provola affumicata — € 15,00
*Garden Vegetable Millefeuille with Smoked Provola*
Stratificazione di verdure dell'orto e cuore di **provola** affumicata
*Layered garden vegetables with a heart of melted smoked **provola cheese***

### Polpette dell'orto — € 15,00
*Garden meatballs*
Morbide polpette di melanzane adagiate su una vellutata coulis di pomodoro, accompagnate da verdure croccanti di stagione
*Soft eggplant meatballs served over a velvety tomato coulis, accompanied by crunchy seasonal vegetables*

# CONTORNI · *Side Dishes*

### Le patate dello chef — € 7,00
*The Chef's Potatoes*
La ricetta segreta dello Chef, tra morbidezza e croccantezza
*The Chef's secret recipe, balancing a soft center with a crispy finish*

### Il bouquet di verdure — € 7,00
*Vegetable Bouquet*
Selezione di verdure dell'orto gratinate
*A selection of garden vegetables au gratin*

### L'insalata mista di stagione — € 7,00
*Seasonal Mixed Salad*
Misticanza novella di stagione in armonia mediterranea
*Fresh baby greens in a Mediterranean harmony*

### L'orto spadellato — € 7,00
*Sautéed Garden Vegetables*
Verdure croccanti al salto con finitura di **pan grattato** tostato
*Crunchy sautéed vegetables finished with toasted **breadcrumbs***

## NOTE

Gli ingredienti che contengono allergeni sono evidenziati in **grassetto**
*Ingredients that contain allergens are marked in **bold***