

Antipasti / Starters

- Sicilia nostra* € 20,00
"Piccola degustazione di formaggi del territorio, salumi e vegetali della nostra tradizione"
"Small tasting of local cheeses, cured meats and vegetables of our tradition"
- Uovo al tartufo (secondo disponibilità)* € 25,00
"Uovo rosso con tartufo di Palazzolo/Buccheri"
"Red organic egg with truffle from Palazzolo/Buccheri"
- Il Casaro* € 20,00
"Degustazione di formaggi locali"
"Tasting of local cheeses "
- Il Suino Nero e non solo*..... € 20,00
"Selezione di salumi degli Iblei e zone montane dell'entroterra siciliano"
"Selection of meats from the Iblei and mountain areas of the Sicilian hinterland"
- *Il crudo*..... € 40,00
"Degustazione di crudo: crudità di pesce del giorno" / "Raw fish of the day"
- *Il gran cotto : frittura di paranza, tempura, panati e arrosto in foglia di limone*
..... € 30,00
"The gran fritto. Mixed fried fish: in tempura, breaded and roasted in lemon leaves "
- *Alici in foglia di limone e lecca lecca di sarda* € 16,00
"Anchovies in lemon leaves and sardine lollipops"
- *Degustazione 360° mare e terra degli antipasti dello Chef* € 48,00
"the Chef's sea and land appetizer selection"
- *Fresco* € 25,00
" Tartare o carpaccio, ma con tanta frutta, un filo d'olio e sapienza"
"Tartare or carpaccio, but with lots of fruit a dizzle of oil and a lot of wisdom "

Primi piatti / First dishes

**Paccheri Norma, con melanzane, pomodorino Pachino e ricotta salata € 15,00*
“Paccheri with aubergine, Pachino tomatoes and salted ricotta”

**Strigoli di pasta fresca al pesto di basilico e pistacchio di Bronte con ricotta locale*
.....€ 15,00
“Homemade pasta with basil pesto, and pistachio from Bronte with local ricotta cheese”

**Linguine cotte in acqua di mare con uova di pesce spada, capperi di Pantelleria e mentuccia*
..... € 20,00
“Linguine cooked in seawater with swordfish roe, capers and mint”

**Tagliatelle fresche al ragù bianco di cinghiale profumato all'arancia€ 18,00*
“Homemade pasta with white wild boar ragù scented with orange”

**Ravioli di burrata con burro di affioramento e tartufo secondo disponibilità € 30,00*
“Burrata ravioli with outcrop butter and truffle according to availability”

**Ravioli farciti di burrata con bottarga di tonno rosso mentuccia e crema di mango al*
courvaisier € 25,00
“Burrata ravioli with tuna bottarga mint and mango cream with Courvaisier Cognac”

**Linguine alle vongole e pistacchio di Bronte, mandorla romana Noto, buccia di limone*
in salsa di vino bianco€ 22,00
“Linguine with clams and pistachio from Bronte, almonds from Noto and lemon zest in
white wine sauce”

**Calamarata 360° con frutti di mare, pomodoro, basilico, pistacchio e mandorle. ...€ 28,00*
“Calamarata 360° with shell-fish, tomatoes, basil, pistachio and almonds “

**Calamarata Busulmona : pesto di mandorle , pomodoro secco ,peperoncino, aglio, cacio cavallo, basilico e bottarga di tonno rosso.....€ 22,00*

“Calamarata Busulmona : almond pesto, dried tomato, chilli, garlic, cacio cavallo, basil and red tuna bottarga”

**Paccheri G.G.G (gambero di Portopalo, gambero rosso, mazzancolla Acireale) mandorle, pistacchio e basilico... ..€ 28,00*

“Paccheri G.G.G (Portopalo shrimp, red shrimp, pachino shrimp) almonds, pistachio and basil”

**Spaghetto ai ricci di mare pesca Cantabria o Galizia..... € 34,00*

“Spaghetti with sea urchins fished in Cantabria or Galizia”

**Pasta con i nostri crostacei (secondo pescato del giorno: astice,magnosia,aragosta)*

.....(al Kg) €130.00

“ Pasta with our shell-fish (according to the fresh catch of the day: lobster, magnosia, aragosta)

SI RACCOMANDA VIVAMENTE DI NON MODIFICARE I PIATTI COSÌ COME PROPOSTI DALLO CHEF.

IT IS STRONGLY RECOMMENDED NOT TO MAKE CHANGES TO THE DISHES AS PROPOSED BY THE CHEF.

Chef Giovanni Trombatore

Secondi piatti / Second courses

**Polpo croccante "Con vellutata di melanzane" € 22,00*
"Crispy octopus with eggplant cream"

**Frittura di pesce con il pescato del giorno € 28,00*
"Fried fish with the catch of the day"

Pescato del giorno All'acqua di mare o arrosto € 80,00 kg
"Catch of the day, roasted or cooked in sea water"

**I nostri crostacei alla griglia, al forno, alla catalana € 130,00 kg*
Gamberi rossi Mazara, Scampi, Astice, Aragosta s.p. del g.
"Our Mazara gamberi rossi, scampi, lobster"

**Filetto di pesce s.d. del giorno scottato o su crema di melanzane arrosto..... € 25,00*
"Fish fillet of the day seared on roasted eggplant cream"

**Piatto di pescato del giorno dello Chef con contorno*
(secondo disponibilità)..... € 35,00
" Chef's Fish of the day with vegetables "

Filetto locale di Buscemi € 25,00
"Arrosto o al pepe verde o in crema di vino bianco (cottura al sangue o ½ cottura)"
Local tenderloin of Buccheri "Grilled with green pepper or in white wine cream
(rare or medium)"

- Filetto locale di Buscemi al tartufo Palazzolo / Buccheri,
secondo disponibilità (cottura al sangue o ½ cottura)*
..... € 35,00
Local tenderloin of Buscemi with Palazzolo/Buscemi truffles (rare or medium)
- Entrecote locale di Buscemi* € 22,00
(cottura al sangue, ½ cottura o ben cotta)
Entrecote of Buscemi (rare, medium or well done)
- Costolette di agnello locale di Buscemi alla griglia* € 20,00
"Grilled lamb chops from Buscemi"
- Fiorentina locale di Buscemi*al kg ..€ 50,00
(cottura al sangue o ½ cottura)
"Fiorentina of Buscemi (rare or medium)"
- Costata di cinghiale dei Nebrodi alla griglia*..... €20,00
"Nebrodi's grilled wild boar "
- Tartare di carne locale di Buscemi con rosso d'uovo, cipolla, capperi e senape* € 25,00
"Buscemi local meat fillet tartare style (egg yolk, onion, cappers and mustard)"
- Carpaccio di carne locale di Buscemi con rosso d'uovo, cipolla, capperi e senape* € 25,00
"Buscemi local meat carpaccio style (egg yolk, onion, cappers and mustard)"
- Arrosto misto dello chef con contorno*..... € 40,00
"Mixed grilled meat of the chef with side dish"

**SI RACCOMANDA VIVAMENTE DI NON MODIFICARE I PIATTI COSÌ COME PROPOSTI DALLO CHEF.
IT IS STRONGLY RECOMMENDED NOT TO MAKE CHANGES TO THE DISHES AS PROPOSED BY THE CHEF.**

Chef Giovanni Trombatore

Contorni / Side Dishes

Verdure di stagione (secondo disponibilità).....€ 8,00
“Seasonal vegetables (according to availability)”

*Insalata di pomodori varietà indicazione geografica Pachino secondo raccolta e stagionalità
o insalata mista€ 6,00*
“Pachino tomato salad or mixed salad”

Patate al forno agli aromi€ 6,00
“Roasted potatoes with herbs ”

Insalata dell’Etna, pomodoro, cipolla, capperi e ricotta salata € 8,00
“Etna salad, tomato, onion, capers and salted ricotta”

**SI RACCOMANDA VIVAMENTE DI NON MODIFICARE I PIATTI COSÌ COME PROPOSTI DALLO
CHEF.**

**IT IS STRONGLY RECOMMENDED NOT TO MAKE CHANGES TO THE DISHES AS PROPOSED BY
THE CHEF.**

Chef Giovanni Trombatore

Dolci / Dessert

**Dolci del giorno* € 6,00

**Dolci 'Caffè SICILIA'* € 8,00

Frutta di stagione / Seasonal fruit

Frutta di stagione € 6,00
"Seasonal fruit"

Mix frutta di stagione €10,00
"Mixed seasonal fruit"

Acqua naturale / frizzante 75 cl € 3,00
Natural / sparkling water

Servizio 10 %
"Service charge"

*** Prodotto abbattuto secondo quanto previsto dal Decreto del 17 Luglio 2013**

*** Product shot down in accordance with the Decree of 17 July 2013**

SI RACCOMANDA VIVAMENTE DI NON MODIFICARE I PIATTI COSÌ COME PROPOSTI DALLO CHEF.

IT IS STRONGLY RECOMMENDED NOT TO MAKE CHANGES TO THE DISHES AS PROPOSED BY THE CHEF.

Chef Giovanni Trombatore