



## *Antipasti*

### *Arancino allo zafferano con salsiccia di Palazzolo su fonduta al Cosacavaddu*

*riso, zafferano, sedano, carota, cipolla, estratto di pomodoro, vino rosso, salsiccia, panna, formaggio, pepe, sale, pangrattato, olio d'oliva, olio di semi di girasole*

€ 12,00

### *Uovo Bio a 62° su zuppeta di ceci al rosmarino semi di zucca e tuma persa*

*Uova, ceci, sedano, carota, cipolla, rosmarino, semi di zucca, formaggio, sale, pepe, olio d'oliva*

€ 10,00

### *Polpo al bbq su carrettiera di pomodoro e crostone di polenta*

*Polpo, pomodoro, cipolla, acciughe, capperi, olive, farina di mais, sale, pepe, olio d'oliva*

€ 16,00

### *Percorso di terra (parmigiana, caponata, salsiccia secca, primo sale al pepe rosso, ricotta candita, bruschetta di pomodoro e capuliatu, frittata di patate e cipolla)*

*Melanzane, pomodoro, formaggio, basilico, menta, sedano, carote, cipolla, peperoni, olive, zucchero, aceto, carne di maiale, sale, pepe rosso, ricotta, limone, arancia, cannella, miele, farina, lievito di birra, aglio, patate, uova, olio d'oliva, olio di semi di girasole*

€ 18,00

### *Percorso di pesce cotto*

*( può variare in base alla disponibilità di mercato )*

*Farina, prezzemolo, aglio, pan grattato, peperoni, pesce spada, uva passa, carote, cipolla, estratto di pomodoro, vino rosso, moscardini, spatola, sarde, capperi, origano, olio d'oliva, sale, pepe*

€ 25,00

### *Percorso di pesce crudo*

*( può variare in base alla disponibilità di mercato )*

€ 28,00



## *Starter*

### *Saffron arancino with Palazzolo sausage on Cosacavaddu fondue*

*rice, saffron, celery, carrot, onion, tomato extract, red wine, sausage, cream, cheese, pepper, salt, breadcrumbs, olive oil, sunflower oil* € 12,00

### *Organic egg cooked at 62°C on a chickpea soup with rosemary, pumpkin seeds, and tuma persa*

*cheese Eggs, chickpeas, celery, carrots, onions, rosemary, pumpkin seeds, cheese, salt, pepper, olive oil* € 10,00

### *BBQ octopus on tomato carrettiera and polenta crouton*

*Octopus, tomato, onion, anchovies, capers, olives, corn flour, salt, pepper, olive oil* € 16,00

### *Land route (parmigiana, caponata, dry sausage, primo sale cheese with red pepper, candied ricotta, tomato and capuliato bruschetta, potato and onion frittata)*

*Eggplant, tomato, cheese, basil, mint, celery, carrots, onion, peppers, olives, sugar, vinegar, pork, salt, red pepper, ricotta, lemon, orange, cinnamon, honey, flour, brewer's yeast, garlic, potatoes, eggs, olive oil, sunflower oil* € 18,00

### *Cooked fish course*

*( may vary depending on market availability )*

*Flour, parsley, garlic, breadcrumbs, peppers, swordfish, raisins, carrots, onion, tomato paste, red wine, moscardini, spatula, sardines, capers, oregano, olive oil, salt, pepper* € 25,00

### *Raw fish platter*

*( may vary depending on market availability )*

€ 28,00



## *Primi piatti*

*Mezze maniche con ragu' di coniglio, piacentino ennese mantecate con burro al marsala* Glutine, Sedano, carota, cipolla, coniglio, olio d'oliva, sale, pepe, formaggio piacentino, burro, marsala € 16,00

*Fusilli cacio e pepe, cime di broccoli e crema alla nduja*  
Glutine, formaggio, pepe, broccoli, aglio, maiale, pomodoro, sale, olio d'oliva € 14,00

*Bottoni di ricotta caprina con crema di pomodoro, melanzana confit e salsa al basilico* Glutine, uova, ricotta di capra, pomodoro, basilico, melanzane, pepe, sale, olio d'oliva, sedano, carote, cipolla, olio d'oliva, olio di girasole € 14,00

*Spaghetti al nero di seppie stracciatella di burrata e pomodoro secco*  
Glutine, pomodoro, cipolla, sedano, carote, seppie, latticini, olio d'oliva € 18,00

*Pasta mista in guazzetto di gallinella, tartare di gambero e bottarga*  
Glutine, pomodoro, sedano, carote, cipolla, gallinella, gambero, bottarga di tonno, olio d'oliva € 18,00

*Busiate con palamita, uva passa, pinoli, finocchietto e formaggio dei poveri*  
Glutine, sedano, carota, cipolla, tonno palamito, uva passa, prezzemolo, sale, pepe, pinoli, finocchietto, vino bianco, olio d'oliva € 18,00



## *First courses*

*Mezze maniche pasta with rabbit ragù, Piacentino cheese from Enna, creamed with Marsala butter* *Gluten, celery, carrot, onion, rabbit, olive oil, salt, pepper, Piacentino cheese, butter, Marsala* € 16,00

*Fusilli with cheese and pepper, broccoli rabe, and nduja cream*  
*Gluten, cheese, pepper, broccoli, garlic, pork, tomato, salt, olive oil* € 14,00

*Goat ricotta buttons with tomato cream, eggplant confit, and basil sauce*  
*Gluten, eggs, goat ricotta, tomato, basil, eggplant, pepper, salt, olive oil, celery, carrots, onion, olive oil, sunflower oil* € 14,00

*Spaghetti with cuttlefish ink, burrata cheese and sun-dried tomatoes*  
*Gluten, tomatoes, onions, celery, carrots, cuttlefish, dairy products, olive oil* € 18,00

*Mixed pasta in a sauce of tub gurnard, shrimp tartare, and bottarga*  
*Gluten, tomato, celery, carrots, onion, tub gurnard, shrimp, tuna bottarga, olive oil* € 18,00

*Busiate pasta with bonito, raisins, pine nuts, fennel, and poor man's cheese*  
*Gluten, celery, carrot, onion, bonito tuna, raisins, parsley, salt, pepper, pine nuts, fennel, white wine, olive oil* € 18,00



## *Secondi piatti*

*Porchetta di agnello, la sua costoletta in CBT salsa al moscato di Noto e cavolo viola ripassato* Agnello, erbe aromatiche, moscato di noto, sale, pepe, cavolo viola, aglio, olio d'oliva, cipolla € 18,00

*Guancia di maialino stufato con cremolata di ortaggi e patata schiacciata alle erbe* Sedano, carote, cipolla, maiale, patate, formaggio, prezzemolo, vino rosso, sale, pepe € 16,00

*Controfiletto di angus cotta al BBQ al sale affumicato, salsa alla senape e verdura di stagione saltata,* Vitello, olio d'oliva, sale, pepe, senape, verdure, erbe aromatiche, miele, aceto € 20,00

*Roast-beef di tonno alle spezie con caponata siciliana e cioccolato di modica* Tonno, noce moscata, anice, curry, liquirizia, cannella, chiodi di garofano, pepe, sale, sedano, carota, cipolle, peperoni, melanzane, pomodoro, capperi, olive, cioccolato € 22,00

*Sgombro cotto al BBQ cipolline borettane caramellate, olio mentolato e fiori di capperi* Sgombro, cipolla, zucchero, olio d'oliva, sale, pepe, aglio, aceto, menta, capperi € 16,00

*Frittura di Pesce e verdure su chutney di mele dell'Etna e zenzero* Glutine, Calamari, alici, gamberi, mele, miele, cipolla, aceto, zucchine, melanzane, peperoni, sale, zenzero € 18,00

*Pesce fresco su disponibilità di mercato* € 60,00/kg



## *Main courses*

*Porchetta of lamb, lamb chop cooked in controlled thermal cooking with Moscato di Noto sauce and sautéed purple cabbage* Lamb, aromatic herbs, Noto Muscat, salt, pepper, purple cabbage, garlic, olive oil, onion € 18,00

*Braised pork cheek with cremolata vegetables and mashed potatoes with herbs* Celery, carrots, onion, pork, potatoes, cheese, parsley, red wine, salt, pepper € 16,00

*Angus sirloin cooked on the BBQ with smoked salt, mustard sauce and sautéed seasonal vegetables* Veal, olive oil, salt, pepper, mustard, vegetables, herbs, honey, vinegar € 20,00

*Spiced tuna roast beef with Sicilian caponata and Modica chocolate* Tuna, nutmeg, anise, curry, licorice, cinnamon, cloves, pepper, salt, celery, carrot, onions, peppers, eggplant, tomato, capers, olives, chocolate € 22,00

*BBQ-cooked mackerel with caramelized Borettane onions, mint oil, and caper flowers* Mackerel, onion, sugar, olive oil, salt, pepper, garlic, vinegar, mint, capers € 16,00

*Fried fish and vegetables on Etna apple and ginger chutney* Gluten, squid, anchovies, shrimp, apples, honey, onion, vinegar, zucchini, eggplant, peppers, salt, ginger € 18,00

*Fresh fish depending on market availability* € 60,00/kg



## *Dessert*

*Cannolo siciliano con crema di ricotta, frutta candita e pistacchio*

*Glutine, strutto, uova, marsala, cannella, latticini, arancia, pistacchio, zucchero, olio di girasole*

€ 6,00

*Bavarese al carrubo, crumble alle mandorle e gelè ai frutti rossi*

*Latticini, decotto di carrube, mandorle, zucchero, frutti rossi, uova*

€ 8,00

*Cre moso al formaggio, pera cotta al rum e biscotto alla cannella*

*Glutine, latticini, zucchero, pere, cannella, rum, uova*

€ 8,00

*Zeppola con crema al caffè e cioccolato lucido*

*Glutine, uova, cioccolato, zucchero, caffè, latticini*

€ 8,00

## *Dessert*

*Sicilian cannoli with ricotta cream, candied fruit, and pistachios*

*Gluten, lard, eggs, Marsala wine, cinnamon, dairy products, orange, pistachios, sugar, sunflower oil*

€ 6,00

*Carob bavarois, almond crumble and red fruit jelly*

*Dairy products, carob decoction, almonds, sugar, red fruits, eggs*

€ 8,00

*Creamy cheese, rum-cooked pear and cinnamon biscuit*

*Gluten, dairy products, sugar, pears, cinnamon, rum, eggs*

€ 8,00

*Zeppola with coffee cream and shiny chocolate*

*Gluten, eggs, chocolate, sugar, coffee, dairy products*

€ 8,00