



“LA CUCINA È UN MODO
PER ESPRIMERE L’AMORE
IN UNA LINGUA CHE
TUTTI POSSONO CAPIRE”

TAYLOR VOLTAIRE

MENÙ

ANTIPASTI / APPETIZERS

Caponata Siciliana con Scaglie di Mandorle

Sicilian Caponata with Almond Flakes

€ 11,00

Melanzane in Carrozza

Stuffed, breaded and fried aubergines

€11.00

Funghi Cardoncelli* trifolati con Rosmarino e Peperoncino fresco

Cardoncelli Mushrooms* sautéed with rosemary and fresh chilli pepper

€ 12.00

Panzanella di Verdure con Pane Raffermo al Pomodoro e Burratina

Vegetable Panzanella with Stale Tomato Bread and Burrata

€ 12.00

Selezione di Salumi e Formaggi

Selection of cold cuts and cheeses

€ 14,00

Percorso Mareneve Fra Caldi e Freddi (per 2 pax)

€ 26,00

*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati

*Frozen products may be used out of season



PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Maccheroni Linguaglossesi al ferretto con Sugo di Suino

Maccheroni Pasta with Pig Sauce

€ 16,00

Spaghetti “Chitarra” ai Profumi dell’Estate

Spaghetti with Tomato, Mozzarella and Basil

€17.00

Busiate alla Trapanese (Pomodoro, Mandorle, Basilico e Parmigiano)

Pasta “Busiate” with Tomato, Almonds, Basil and Parmigiano

€ 17.00

Quadrucci ripieni di Ricotta e Spinaci con Pistacchio e Guanciale croccante

Pasta “Quadrucci” stuffed with Ricotta and Spinach with Pistachio and crispy bacon

€ 18.00

Risotto Carnaroli ai Funghi Porcini *

Risotto Carnaroli with with Porcini Mushrooms *

€ 16,00

Risotto Carnaroli alle Verdure Spontanee con Salsiccia e Cime di Rape

Carnaroli Risotto with Spontaneous Vegetables with Sausage and Turnip Greens

€ 16,00

*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati

*Frozen products may be used out of season



SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Salsiccia al Barbecue con Friarielli saltati

Linguaglossa Sausage with sautéed Broccoli Rabe (Slow Food Presidium)

€ 15,00

**Filetto di Maialino C.B.T in Crosta di Pistacchio
e Verdurine in Agrodolce**

CBT Pork Fillet in Pistachio Crust and Sweet and Sour Vegetables

€17.00

**Pluma di Maialino Nero C.B.T scottata e Laccata alla Soia,
Verdurine brunoise e Cipolla caramellata**

Seared C.B.T. pork pluma and soy, brunoise vegetables and caramelized onion

€ 18.00

Plateau di Carne Mista al Barbecue

(il taglio di Carne secondo disponibilità, con Insalata Mista e Patate)

Mixed Meat Plateau on the Barbecue

(cut of meat according to availability, with Mixed Salad and Potatoes)

€ 20.00

Turbante di Orata in Salsa all'Eoliana

Sea Bream turban with Tomato, Olives and Pine Nuts

€20,00

Filetto di Vitello scottato con Funghi Porcini al Salto

Seared Veal Fillet with Sautéed Porcini Mushrooms

€ 22,00



CONTORNI / SIDE DISHES

Patate al Forno
Baked Potatoes

€ 5,00

Patate Fritte *
French Fries *

€5.00

Insalata Mista / Insalata di Pomodoro
Mixed Salad / Tomato Salad

€ 5.00

Verdure grigliate
Grilled vegetables

€ 5.00

*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati

*Frozen products may be used out of season



LA NOSTRA PASTICCERIA / DESSERTS

Cuore Caldo al Cioccolato Fondente

Cake with hot Dark Chocolate

€ 5,00

Il Cannolo di Ricotta alla Siciliana

Ricotta with Sicilian Cannolo Wafer

€5.00

Semifreddo alle Mandorle

Almonds Parfait

€ 6.00

Semifreddo al Pistacchio

Pistachio Parfait

€ 7.00

Macedonia di Frutta Fresca con Gelato alla Vaniglia

Fresh Fruit Salad with Vanilla Ice Cream

€ 6.00

