

Assaggi, insalate, schiacciate

CAPONATA DI MELE E MANDORLE TOSTATE	€18,00
VERDURE DI STAGIONE, AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E ACCIUGHE	€18,00
POLPO E PATATE ARROSTO, OLIVE, SESAMO	€26,00
INSALATA DI FINOCCHI DEL NOSTRO ORTO, TONNO "CAMPISI" IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, UVETTA, PINOLI E VINAIGRETTE ALL'ACETO DI MELE	€24,00
SCHIACCIATA RICOTTA, PISTACCHIO, E MIELE	€22,00
SCHIACCIATA CAPOCOLLO DI MAIALINO NERO DEI NEBRODI, STRACCIATELLA "CASEIFICIO CONTI" E RUCOLA	€26,00

Paste e zuppe

RIGATONI DI GRANO PERCIASACCHI AL POMODORO DEL NOSTRO ORTO	€26,00
GNOCCHETTI DI GRANO PERCIASACCHI, BROCCOLO, ZAFFERANO E ACCIUGHE	€28,00
MACCO DI FAVE, PEPE LUNGO E CROSTINI DI PANE TOSTATO	€24,00
ZUPPA DI FAGIOLI BORLOTTI E SEMI DI FINOCCHIETTO SELVATICO	€24,00

Dolci

TIRAMISÙ	€14,00
CANNOLO SICILIANO	€14,00
FRUTTA FRESCA	€12,00

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni. Nel caso desideraste consultare il libro degli allergeni non esitate a chiederlo al nostro personale di sala. Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco in base alla disponibilità del mercato. Prezzi espressi in euro, Iva e servizio inclusi.

Bites to share, salads, sandwiches

APPLE CAPONATA WITH TOASTED ALMONDS	€18,00
SEASONAL VEGETABLES WITH GARLIC, OLIVE OIL, CHILI PEPPER AND ANCHOVIES	€18,00
ROASTED OCTOPUS AND POTATO WITH OLIVES AND SESAME SEEDS	€26,00
FENNEL SALAD FROM OUR GARDEN WITH TUNA "CAMPISI" IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, RAISINS, PINE NUTS AND APPLE CIDER VINEGAR VINAIGRETTE	€24,00
SCHIACCIATA WITH RICOTTA, PISTACHIO AND HONEY	€22,00
SCHIACCIATA WITH NEBRODI BLACK PORK "CAPOCOLLO", STRACCIATELLA "CASEIFICIO CONTI" AND RUCOLA	€26,00

Pasta dishes and soups

RIGATONI WITH PERCIASACCHI GRAIN, OUR GARDEN TOMATO SAUCE	€26,00
GNOCCHETTI WITH PERCIASACCHI GRAIN, BROCCOLI, SAFFRON AND ANCHOVIES	€28,00
FAVA BEANS "MACCO" WITH LONG PEPPER AND TOASTED BREAD CROUTONS	€24,00
BORLOTTI BEANS SOUP WITH WILD FENNEL SEEDS	€24,00

Dessert

TIRAMISÙ	€14,00
SICILIAN CANNOLO	€14,00
FRESH FRUIT	€12,00

Please kindly advise the staff of any allergies or food restrictions, we cannot guarantee the absence of cross contaminations of allergens. Should you wish to consult the allergens' book, please do not hesitate to ask our staff. Based on the market availability some ingredients can be frozen. Prices are all in Euro and are inclusive of VAT and service charge.

Le Acque – Water Selection

SUSAF A

Al fine di ridurre le emissioni di carbonio e l'utilizzo del vetro, proponiamo acqua microfiltrata dalla nostra fonte. Naturale e Frizzante.

In order to reduce carbon emission and glass usage, we are serving filtered water from our own source. Still and Sparkling. 3,00

MANGIATORELLA

Acqua oligominerale indicata nelle diete a basso contenuto di sodio, sgorga nel Parco naturale delle Serre (Calabria). R. f. 66,5 mg/l

A low mineral water recommended for low sodium diets, sourced from Natural Park of Serre (Calabria). F. r. 66,5 mg/l 5,00

Vini al calice – Wines by the Glass

ALESSANDRO VIOLA

NOTE DI BIANCO 2025 - IGP TERRE SICILIANE (ALCAMO) 13,00
100% Grillo - 12,5% Vol

SALVATORE BERTOLINO

FUITINA 2023 - IGP TERRE SICILIANE (MARSALA) 13,00
100% Catarratto - 12,5% Vol

LAMORESCA

LAMORESCA ROSATO 2024 - IGP TERRE SICILIANE (SAN MICHELE DI GANZARIA) 13,00
50% Frappato, 50% Nerello Mascalese - 13,5% Vol

TASCA - REGALEALI

GUARNACCIO 2021 - DOC SICILIA (CONTEA DI SCLAFANI) 13,00
100% PERRICONE - 13% VOL