

Antipasti

LA TRILOGIA DI MARE COTTA

20

INSALATINA DI MARE ²⁻³⁻⁴⁻¹⁴

verdure in agrodolce, crumble al nero
di seppia e le sue maionesi

19

ALICI ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸

abbuttunate, pesto di pomodori secchi
e mandorle tostate

18

CULATTA 16 MESI ⁷⁻⁹

riccioli di burro e la nostra giardiniera

17

UOVO 62° ³⁻⁷

soffice di provola affumicata e chips di zucca

16

Primi

LINGUINE “Felicetti” 1 - 4 - 8
alle sarde, uvetta, pinoli, finocchietto
selvatico e mollica atturrata

19

RISOTTO 4 - 14
allo zafferano, cozze, vongole,
calamari, nduja e polvere di limone

22

(Minimo 2 persone)

GNOCCHETTI 1 - 2 - 4 - 7
di pane mantecati alla bisque, crudo di gambero,
burrata e caviale di muggine

20

PLIN 1 - 3 - 7
alla genovese, ragù di manzo, ristretto
alla besciamella e olio al basilico

18

RAVIOLI 1 - 3 - 7
di zucca e amaretto, salsa allo zola e funghi al salto

17

Secondi

OMBRINA 4-7

scottata, carciofo agli aromi e
morbido di patata affumicata

26

VAPORATA DI GAMBERONI 2

misticanza, datterini e cipolla rossa in agrodolce

26

TATAKI DI TONNO 4-6-9

in crosta di polenta, verdure in
carpione e salsa teriyaki

24

IL FRITTO DEL CASTIGLIA 1-2-3-4-14

gamberi, calamari e verdure

24

COSCIA DI FARAONA 7

confit, il suo fondo, polenta arrosto e
scalogno al passito di Pantelleria

24

BATTUTA DI FASSONA 1-3-7-8

pan brioche e i suoi condimenti

23

Un tuffo in Sicilia

Snack dalla cucina

Pan brioche salato, crudo di gambero, maionese
al capperi e caviale di muggine 1-2-3-7

Arancino al nero, frutti di mare e
ristretto alla bisque 1-7-14

Frittura di sarde e verdure 1-3-4

Classico cannolo siciliano 1-3-7

60

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo

1.Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena farro, kamut e loro ceppi e prodotti derivati); 2.Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova; 4.Pesce e prodotti a base di pesce; 5.Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6.Soia e prodotti a base di soia; 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8.Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci di brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland, e i loro prodotti derivati); 9.Sedano e prodotti a base di sedano; 10.Senape e prodotti a base di senape; 11.Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; 12.Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 1 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti; 13.Lupini e prodotti a base di lupini; 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

I nostri crudi

CAVIALE 1-4-7

Da Vinci 10 gr, pane caldo e burro di malga

40

TARTARE 4

di tonno, arancia a crudo, mentuccia
e sale maldon

20

SASHIMI 3

di ricciola, chips alla rapa rossa, maionese al
capperi e pepe di sichuan

22

CARPACCIO 2-3-4-6

di gambero, maionese alla soia, crudo di finocchi e
caviale di muggine

22

Dolci

UNA MATTINA IN SICILIA 1-3-7-8

ricotta, cioccolato, pistacchio e brioche col tuppo

10

SFERA 1-3-7

al mascarpone e caffè

12

MELA 3-7

cremoso alla vaniglia, cannella e crumble al cacao

10

TARTELLETTA 1-3-7

al lemon curd e meringa croccante

10

SINFONIA AL CIOCCOLATO 3-7-8

morbido cioccolato al latte, gianduia e glassa al fondente

10