

Antipasti

ALICI 1-3-4-7-8

abbuttunate, maionese al capperi,
pesto di pomodori secchi e mandorle tostate

19

POLPO 3-14

alla plancia, fave, basilico e olive essiccate

20

TRILOGIA DI MARE COTTA

20

UOVO 62° 1-3

verdure primaverili, panure di olive
e worcester a modo mio

17

CULACCIA "LA ROCCA" 3-7-9

con riccioli di burro e la nostra giardiniera

18

Primi

MEZZEMANICHE 1-7-14

“Felicetti” cozze, patate e provola delle Madonie

19

CAPPELLACCI 1-2-3-7

di bufala, crudo di gambero e guancialetto croccante

22

LINGUINE 1-8-14

“Felicetti” pesto di pistacchio, calamaro scottato e lime

20

PLIN 1-3-7

alla genovese, ragù di manzo, ristretto alla besciamella e olio al basilico

18

RAVIOLI 1-3-7

di erbetta, burro di malga, olio alla salvia e Reggiano 40 mesi

17

Secondi

OMBRINA 4-7-8

scottata, spinacino alla siciliana,
salsa luciana e polvere di agrumi

26

TONNO 1-3-4

in "cotoletta", peperone alla brace,
capperi e olio al prezzemolo

25

BRANZINO 3-4

melanzana arrosto, basilico e rapa rossa

26

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

gamberi, calamari e verdure

24

COSCIA DI FARAONA 7

confit, patate al cartoccio con i
suoi aromi e chutney di mele

24

BATTUTA DI FASSONA 1-3-7

pan brioche e chips di tapioca

22

Un tuffo in Sicilia

Snack dalla cucina

Tartare di tonno, maionese
al cappero e caviale di muggine 3-4

Alici abbuttunate, pesto di
pomodori secchi e mandorle tostate 1-3-4-7-8

Arancino al nero di seppia, frutti di mare,
ristretto di bisque e polvere di limone 1-2-4-7-14

Frittura di sarde e verdure 1-3-4

Cannolo siciliano 1-3-7

Piccola pasticceria

75

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, maionese agli agrumi,
caviale di muggine e sale maldon

22

SASHIMI 3

di ricciola, crudo di finocchi,
maionese alla soia e polvere di olive

22

CARPACCIO 2-3

di gambero, maionese al capperone
e chips alla rapa rossa

22

Dolci

UNA MATTINA IN SICILIA 1-3-7-8

ricotta, cioccolato, pistacchio
e brioche col tupper

10

SFERA 1-3-7

al mascarpone e caffè

12

TARTE TATIN 1-3-7

sfogliata alle mele con gelato alla crema

12

ZUPPA INGLESE 3

a modo nostro

10

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO 3-8

crumble al cacao e caramello salato

10