

MENU

five friune prese

VEGETABLE GARDEN

TOMATOES salad with cucumbers, bread croutons, red onion, basil and vinaigrette

14€  

Green Garden SALAD with avocado and Sicilian pistachio

14€   

IN THE ISLAND OF THE SUN

FRIED PIZZA with Senatore Cappelli flour, tomatoes variation and Sicilian stracciatella cheese

16€ 

Octopus and squid warm SOUP on broad beans Slow Food Presidium cream and mint

20€   

SOFT EGG on sweet bread, zucchini cream, zucchini leaves and Tuma Persa cheese fondue

16€ 

AUBERGINE parmigiana, roasted tomato, Parmesan cheese cream and basil sauce

16€  

SEAFOOD

Tuna CARPACCIO with tomatoes sauce, sheep ricotta cream and basil olive oil

24€ 

Catch of the day TARTARE with avocado cream, Sicilian stracciatella cheese, marinated onion and corn chips

24€ 

TUNA tartare with wild Sicilian oranges, spring onion olive oil and wild herbs

24€  

Purple PRAWNS marinated with lime with lightly spicy peach on cold yellow cherry tomatoes, peppers and mint

28€  

Slow Food Presidia

The Presidia are Slow Food Communities that work every day to save native livestock breeds, local fruit and vegetable varieties, bread, cheeses, cured meats, sweets, and more. They are committed to passing on traditional production techniques and crafts, they care for the environment and they add value to landscapes, places, and cultures.

The Presidia involve thousands of farmers, food artisans, herders, fishers, and winegrowers on all five continents.

PASTA

ANELLINO pasta with Badda beans Slow Food Presidium, mussels and parsley

22€  

BUSIATA pasta with Palazzolo Acreide's sausage Slow Food Presidium ragout and Ragusano cheese fondue

20€ 

COUS COUS with sea food soup, tomato, crustaceans, shellfish and parsley

28€ 

FUSILLI pasta with potatoes cream, squid, pistachio and basil

24€

FROM SEA TO LAND

CATCH OF THE DAY with bbq lettuce, pistachio pesto and fish sauce

28€ 

Seared SQUID on crushed lemon and rosemary potato, wild herbs and Nebrodi's provola cheese fondue Slow Food Presidium

26€  

Roasted OCTOPUS with glazed aubergine with Noto's almonds and "caponata" cream

26€  

Lightly spicy Sicilian Black Neck CHICKEN with its sauce and roasted potatoes and Ispica's sesame Slow Food Presidium

24€   

Tasting Menu 70€

TUNA carpaccio with tomatoes sauce, sheep ricotta cream and basil olive oil



ANELLINO pasta with Badda beans Slow Food Presidium, mussels and parsley

 

Roasted OCTOPUS with glazed aubergine with Noto's almonds and "caponata" cream

 

Ricotta cheese mousse with mulberry, chocolate biscuit and caramelized almonds

BREAD with native wheat flour and SERVICE

3,50€



gluten free



lactose free



vegetarian



Slow Food®

MENU

five friulano prese

L'ORTO

POMODORI in insalata con cetrioli, crostini di pane, cipolla rossa, basilico e vinaigrette

14€  

INSALATA verde dell'orto con avocado e pistacchio siciliano

14€   

NELL'ISOLA DEL SOLE

PIZZA FRITTA con farina Senatore Cappelli, variazione di pomodori e stracciatella siciliana

16€ 

ZUPPA tiepida di polpo e calamari su macco di fave Presidio Slow Food e menta

20€   

UOVO morbido sun pan brioche, crema di zucchine, tenerumi e fonduta di Tuma Persa

16€ 

MELANZANE di parmigiana con pomodoro arrostito, crema di Parmigiano Reggiano e salsa al basilico

16€  

I CRUDI

CARPACCIO di tonno con passatina di pomodoro, salsa di ricotta di pecora e olio al basilico

24€ 

TARTARE di pescato del giorno con crema di avocado, stracciatella siciliana, cipolla marinata e chips di mais

24€ 

DADOLATA di tonno con arance di Sicilia, olio al cipollotto ed erbe di campo

24€  

GAMBERI viola marinati al lime con pesca leggermente piccante su zuppa fredda di pomodorini gialli, peperoni e menta

28€  

Presidi Slow Food

Sono comunità di Slow Food che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali...

Si impegnano per tramandare tecniche di produzione e mestieri.

Si prendono cura dell'ambiente. Valorizzano paesaggi, territori, culture.

Circa 600 Presidi coinvolgono contadini, artigiani, pastori, pescatori e viticoltori di 70 Paesi.

IL GRANO

ANELLINO con fagiolo Badda Presidio Slow Food, cozze e prezzemolo

22€  

BUSIATA con ragù di salsiccia di Palazzolo Acreide Presidio Slow Food e fonduta di ragusano

20€ 

COUS COUS con zuppa di pesce, pomodoro, crostacei, molluschi e prezzemolo

28€ 

FUSILLI con crema di patate, calamari, pistacchio e basilico

24€

DAL MARE ALLA TERRA

PESCATO del giorno con lattuga al bbq, pesto di pistacchio e salsa di pesce

28€ 

CALAMARO scottato su patata schiacciata al limone e rosmarino, erbe di campo e salsa di provola dei Nebrodi Presidio Slow Food

26€  

POLPO arrosto con melanzana arrostita glassata alle mandorle di Noto e crema di caponata

20€  

POLLO collo nero di Sicilia leggermente speziato con la sua salsa, patate arrostiti e sesamo di Ispica Presidio Slow Food

24€   

Menu Degustazione 70€

CARPACCIO di tonno con passatina di pomodoro, salsa di ricotta di pecora e olio al basilico



ANELLINO con fagiolo Badda Presidio Slow Food, cozze e prezzemolo

 

POLPO arrosto con melanzana arrostita glassata alle mandorle di Noto e crema di caponata

 

MOUSSE di ricotta con gelso, biscuit al cioccolato e mandorle caramellate

PANE con farina di grano autoctono e SERVIZIO 3,50€

 senza glutine

 senza lattosio

 vegetariano

 Slow Food*