

MENU

five friune prese

I CRUDI

OSTRICHE Perle Noire	6€ cad.	⊗ ❁
OSTRICHE Gillardeau	7€ cad.	⊗ ❁
CARPACCIO di cernia con melone bianco di Paceco, limone, salsa delicata allo yogurt e olio al fico	25€	⊗
CEVICHE di ombrina con avocado siciliano, cipolla rossa marinata, pomodorini, lime e chips di mais	25€	⊗ ❁
SCAMPO con burro nocciola, gel di limone e yuzu e polvere di peperoncini dolci	30€	⊗

NELL'ISOLA DEL SOLE

PIZZA FRITTA con farina Senatore Cappelli Mulino "La Timpa", variazione di pomodori e straciatella siciliana	17€	⓪
COCKTAIL di GAMBERI del Mediterraneo, insalata del nostro orto e salsa rosa leggermente speziata	23€	⊗
UOVO al tegamino con crema di zucchine, tenerumi, panure croccante e fonduta di tuma persa	17€	⓪
TARTARE di manzo su pan brioche con salsa alla senape, cipolla marinata e cucunci	21€	

IL GRANO

PACCHERO alla norma, ricotta salata e basilico	21€	⓪
ANELLINO con lenticchie nere delle colline ennesi, cozze, pecorino siciliano e prezzemolo	23€	🐌
MACCHERONI alla genovese di tonno rosso, finocchietto e dadolata di tonno crudo	27€	
BUSIATA con ragù di salsiccia di Palazzolo Acreide Presidio Slow Food e fonduta di Ragusano	23€	🐌
COUS COUS con zuppa di pesce, crostacei e molluschi	27€	❁

L'ORTO

INSALATA verde dell'orto con avocado e pistacchio siciliano	15€	⊗ ⓪ ❁
POMODORI dell'orto in insalata, cetrioli, cipolla e crostini di pane	13€	⓪ ❁
INDIVIA scottata del nostro orto con salsa all'acciuga, olive e yogurt	15€	
MELANZANA arrosto con sesamo di Ispica Presidio Slow Food, salsa al prezzemolo e aioli	15€	⊗ ⓪ ❁ 🐌

DAL MARE ALLA TERRA

PESCATO del giorno con salsa di pesce, scarola arrostita, olive e limone fermentato	29€	⊗
POLPO arrosto con la sua zuppa, brunoise di mango, peperoncini e lime	27€	⊗ ❁
CALAMARO su crema di caponata di verdure, uvetta e melanzane al barbecue	27€	⊗ ❁
CAPOCOLLO di suino nero dei Nebrodi Presidio Slow Food, variazione di peperoni e robiola di capra girgentana	27€	⊗ 🐌

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

« A un certo punto della sera e del mattino l'azzurro del Mediterraneo supera ogni immaginazione o descrizione. È il colore più intenso e meraviglioso, credo, di tutta la natura. »

Charles Dickens

⊗ senza glutine

❁ senza lattosio







⓪ vegetariano

🐌 Slow Food*




MENU

five friune prese

SEAFOOD

OYSTERS Perle Noire a piece	6€	
OYSTERS Gillardeau a piece	7€	 
Grouper CARPACCIO, white melon of Paceco Area, lemon, delicate yogurt sauce and fig oil	23€	
Umbrine CEVICHE with Sicilian avocado, marinated red onion, datterino tomatoes, lime and corn chips	25€	 
RAW SCAMPI, brown butter, lemon gel, yuzu and sweet chili pepper powder	30€	

IN THE ISLAND OF THE SUN

FRIED PIZZA with Senatore Cappelli flour "La Timpa" Mill, tomatoes variation and Sicilian stracciatella cheese	17€	
Mediterranean PRAWNS COCKTAILS with our garden salad and light spicy pink sauce	23€	
FRIED EGG in a courgette cream, tenerumi leaves, bread crumbs and tuma persa cheese	17€	
beef TARTARE on brioche bread, mustard sauce, marinated onion and caper berries	21€	

PASTA

PACCHERO alla Norma, aubergine, salted ricotta cheese and basil	21€	
ANELLINO pasta with black lentils of Enna, mussels, Sicilian pecorino cheese and parsley	23€	
MACCHERONI pasta with white genovese ragout, raw red tuna and wild fennel	27€	
BUSIATA pasta with Palazzolo Acreide's sausage Slow Food Presidium ragout and Ragusano cheese fondue	23€	
COUS COUS, warm fish soup and shellfish	27€	

VEGETABLE GARDEN

Garden green SALAD with avocado and Sicilian pistachio	15€	  
TOMATO salad from our garden, cucumber, onion and crusty bread	13€	 
ENDIVE scalded with anchovy sauce, olives and yogurt	15€	
roasted AUBERGINE with Ispica's sesame Slow Food Presidium, parsley sauce and aioli sauce	15€	   

FROM SEA TO LAND

CATCH of the day with fish sauce, roasted escarole, olives and fermented lemon	29€	
roasted OCTOPUS with, mango brunoise, chili pepper and lime	27€	 
SQUID, Sicilian vegetables "caponata", raisin and bbq aubergine	27€	 
CAPOCOLLO of Nebrodi's pork Slow Food Presidium, peppers and "Girgentano" goat cheese	27€	 
BREAD with native wheat flour and SERVICE	3,50€	

« At some point in the evening and in the morning the Blue of the Mediterranean sea surpasses all imagination or description. It's the most intense and wonderful color of Nature, I believe. »

Charles Dickens



gluten free



lactose free



vegetarian



Slow Food*