

 \otimes

(X) **(**

 (\mathcal{X})

(X) (S)

TASTING MENU 70€

AUBERGINE with aioli sauce, herbs olive oil, Ispica's sesame Slow Food Presidium

BUSIATA pasta with octopus ragout, fermented lemon and parsley

Seared SQUID with eggplant variation Nebrodi's provola cheese fondue Slow Food Presidium, lemon and thyme olive oil

Caramelized CATALAN CREAM with peach sorbet and semi candied peaches

TASTING MENU (min. 2 pax) 85€ per person

Mediterranean pink PRAWNS in cocktail sauce with garden salad

COUS COUS with seafood soup, tomato, crustaceans, shellfish and parsley

Roasted OCTOPUS with pumpkin variation and toasted pumpkins seeds

BRIOCHE with vanilla ice-cream and warm eggnog

Wine Pairing 4 glasses 40€ a persona

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.

BREAD with native wheat flour and SERVICE

gluten free lactose free





4.00€



VECETADI E CADDENI

VEUETABLE DARDEN		
ORANGES salad with fennels, red onion, Noto's almonds and citrus citronette	15€	
Green Garden SALAD with avocado and Sicilian pistachio	14€	
AUBERGINE with aioli sauce, herbs olive oil, Ispica's sesame Slow Food Presidium	18€	
TO START		
FRIED PIZZA with tomatoes variation, basil pesto, sheep ricotta and lemon	16€	
Mediterranean pink PRAWNS in cocktail sauce with garden salad	22€	*
SOFT EGG on potatoes cream, Ferla's mushrooms, Ragusano cheese fondue Slow Food Presidium	18€	& () () ()

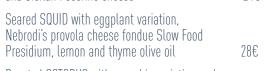
Tuna CARPACCIO with tomatoes sauce, sheep ricotta cream and basil olive oil 26€

Catch of the day TARTARE with avocado cream, marinated mango, spring onion olive oil and 24€ corn chips

Beef TARTARE on toasted bread, mustard sauce, Salina's capers, Giarratana's onion Slow Food Presidium and mustard leaves 24€

MAIN COURSES

BUSIATA pasta with octopus ragout, fermented lemon and parsley	26€
COUS COUS with seafood soup, tomato, crustaceans, shellfish and parsley	30€
FUSILLO pasta with mushrooms crunchy Palazzolo Acreide's sausage Slow Food Presidium and Sicilan Pecorino cheese	24€



Roasted UCTUPUS toasted pumpkins		variation	and 28€	,
	DI LAL I	OLUGIZENI		





*

⊗ ∰









MENU DEGUSTAZIONE 75€

MELANZANA con salsa aioli, olio alle erbe. sesamo di Ispica Presidio Slow Food

BUSIATA con ragù di polpo, limone fermentato e prezzemolo

CALAMARO scottato con variazione di melanzane. fonduta di provola dei Nebrodi Presidio Slow Food e olio al limone e timo

CREMA CATALANA caramellata con sorbetto di pesca e pesche semicandite

GAMBERI rosa del Mediterraneo in salsa cocktail e

BRIOCHE con gelato alla vaniglia e zabaione caldo

Abbinamento Vini 4 calici 40€ a persona

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

POLPO arrostito con variazione di zucca

insalata dell'orto

e semi di zucca tostati

Presidi Slow Food

MENU DEGUSTAZIONE (min. 2 pax) €85 a persona



(X)

 (\mathcal{X})

ARANCE in insalata con finocchi, cipolla rossa mandorle di Noto e citronette agli agrumi 15€

INSALATA verde dell'orto con avocado e pistacchio siciliano

MELANZANA con salsa aioli, olio alle erbe. sesamo di Ispica Presidio Slow Food



PER COMINCIARE

PIZZA FRITTA con variazione di pomodori, pesto di basilico, ricotta di pecora e limone

16€

18€

14€

18€

GAMBERI rosa del Mediterraneo in salsa cocktail con insalate dell'orto

22€ (\mathcal{X})

 $(\mathcal{R})(\mathcal{P})$

⊗ ₩

O

*

UOVO morbido su crema di patate, funghi di Ferla. fonduta di Ragusano Presidio Slow Food

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

26€ (\mathcal{X})

TARTARE di pescato del giorno con crema di avocado, mango marinato, olio al cipollotto e chips di mais

24€

TARTARE di manzo su pane tostato, salsa alla senape, capperi di Salina, cipolla Giarratana Presidio Slow Food e foglie di senape

24€

PIATTI PRINCIPALI

BUSIATA con ragù di polpo, limone fermentato e prezzemolo

26€

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

30€

FUSILLO con funghi, salsiccia croccante di Palazzolo Acreide Presidio Slow Food e pecorino siciliano

24€

CALAMARO scottato con variazione di melanzane, fonduta di provola dei Nebrodi Presidio Slow Food e olio al limone e timo

28€



POLPO arrostito con variazione di zucca. e semi di zucca tostati

28€

26€



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.

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

PANE con farina di grano autoctono e SERVIZIO





senza lattosio



vegetariano

4.00€



