

Menù degustazione di pesce

(Disponibile solo a pranzo ad esclusione dei week end –

Available only at lunch time on the weeky days, not week end)

Menù tre portate 27€

Menù quattro portate 35€

Menù

*Capone marinato al melograno,
sfoglie di finocchio centrifugato di mela verde, gel di arancia (9)*

Pomegranate marinated lampuga (dolphinfish) with green apple centrifuged sheets fennel, orange gel

Cannelloni verdi con scarola, purea di baccalà e salsa all'anciova (1.3.4.7.9)

Green cannelloni with escarole, cod puree and anchovies sauce

Nel menù 4 portate serviremo anche:

Frittura di mare (1.2.4.7.14)

Frittella di baccala, calamaro spillo, cappuccetti, gambero, verdure in pastella

Cod fritter, spike squid, cappuccetti (sea food), prawn and battered vegetables

Cassata classica siciliana (1-3-7-8)

Traditional sicilian cassata with ricotta cheese

Bibite non incluse

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo

**I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù*

Menù degustazione di terra

(Disponibile solo a pranzo ad esclusione dei week end –

Available only at lunch time on the weeky days, not week end)

Menù tre portate 27€

Menù quattro portate 35€

Menù

Ballarò street food (1.3.4.7.8.9)

Panelle, croccché, arancinetta al ragù, arancinetta con mortadella al pistacchio e bufala, sfincione palermitano, mozzarella in carrozza

Panelle, croccché (typical palermitan food), arancine (rice balls) with ragù sauce, arancinette with mortadella (pork meat chops) and buffalo mozzarella cheese, "sfincione" (the high pizza from Palermo) and mozzarella "in carriage" (fried)

Gnocchetti di castagne, patate vitellotte, zucca arrosto e mandorle affumicate (1.3.7.9) 

Chetsnuts gnocchetti, vitellotte potatoes (violet potato), roasted pumpkin and smoked almonds

Nel menù 4 portate serviremo anche:

Tagliata di vitello con verdure ratatouille

Cut of veal and ratatouille vegetables

Cassata classica siciliana (1-3-7-8)

Traditional sicilian cassata with ricotta cheese

Bibite non incluse

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo

**I numeri accanto ai piatti si riferiscono agli ingredienti allergeni riportati nella scheda in fondo al menù.
The number next to the dishes refer to the allergen ingredients shown in the lab at the end of the menù*