

Menù degustazione di pesce

Fish set menu

(Disponibile a pranzo – Available at lunch time)

Menù

Centrifugato di finocchio e arance, ricciola affumicata e pinzimonio d'ortaggi (4.9)

Fennel and orange shake, smoked amberjack and vegetable “pinzimonio”

Fettuccine artigianali con bouillabaisse ai frutti di mare (1.2.4.9.14)

Homemade pasta “fettuccine” with seafood sauce bouillabaisse

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

Traditional sicilian cassata with ricotta cheese

Euro 35

(Bibite non incluse)

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo

The set menu is served for all the whole table.

*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 menu



Menù degustazione di terra

Land set menù

(Disponibile a pranzo – Available at lunch time)

Menù

Ballarò street food (1.3.4.7.9)

Panelle; crocché; sfincione di San Vito; arancinetta agli agrumi e bufala di Nicosia; sfincia di patate con ortaggi e primo sale

“Panelle”; “crocché”; “San Vito sfincione” (typical sicilian pizza) stuffed with white sausage ragù; arancinetta (small rice ball) flavored with citrus fruits and buffalo mozzarella cheese; sfhere of fried potatoes with vegetables and “primo sale” cheese

Gnocchi di patate gratinati con verdure spontanee, dripping di ortaggi e parmigiano (1.3.7.9)

Potato “gnocchi” au gratin with wild vegetables, vegetables and parmigiano dripping

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

Traditional sicilian cassata with ricotta cheese

Euro 35

(Bibite non incluse)

I nostri menù degustazione sono serviti per l'intero tavolo

The set menu is served for all the whole table.

Bevande

Soft drinks

**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*