

RADICI 6 portate

Un menu pensato per raccontare
la nostra storia

A menu designed to tell our story

Spuma di pane "cunzatu" con acciuga salata
di Sciacca e pesci marinati

Bread foam with anchovy salt and marinated raw fish

Caponata di carciofi con cioccolato di Modica
rapè e gambero rosa al pistacchio

*Sweet and sour Sicilian dish with fried artichokes, onions,
celery, pink shrimp with pistachio and Modica's choco-
late*

Minestra di sarde della "nonna Lilla"

Grandma's sardines soup

Linguine su crema di carciofi con crudo di
gambero rosa*, bottarga, menta e zest di
limone

Linguine Pasta on artichokes cream, pink shrimp mari-
nated, bottarga, mint and lemon zest*

Merluzzo alla marinara: Trancio di merluzzo
con capperi, olive, pomodorino, origano su
crema di patate all'alga spirulina

*Cod fillet with capers, olives, cherry tomatoes, organ on
potatoes cream with spirulina algae*

Ovamurina (dolce monastico del XVI secolo)

Traditional local dessert since XVI centurie

Bevande escluse

Drinks not included

€ 75,00

INNOVAZIONE 8 portate

I nostri cuochi Lila e Angelo vorrebbero
prendersi cura di voi con uno speciale
menu degustazione di 8 portate che
cambia di giorno in giorno e che espri-
me una cucina tradizionale e contempo-
ranea allo stesso tempo: un viaggio in
Sicilia con i migliori prodotti del mare e
della terra del nostro territorio

*Our chefs Lila and Angelo advise you a special 8-courses
tasting menu that change from day to day. Traditional and
contemporary cuisine at the same time: a trip to Sicily
with the best products of the sea and land of our territory*

Bevande escluse

Drinks not included

€ 95,00

LA PROPOSTA DEL GIORNO

Servito solo a pranzo,

Served only at lunch

Antipasto, primo e dolce:
un'assaggio della nostra cucina!

Appetizer, pasta and dessert: a taste of our cooking!

Bevande escluse

Drinks not included

€ 50,00

I menù degustazione vengono preparati per l'intero tavolo

The Tasting Menus are prepared for the entire table

I menù degustazione sono disponibili fino e non oltre le 13:30 e le 21:30

It is preferable to order the Tasting Menu for the entire table

The Tasting Menus are available until and no later than 1.30pm and 9.30pm

Saremo lieti di proporvi in abbinamento una selezione di cinque vini al calice Val di Mazara o Val Demone
€ 50,00

We will be pleased to offer a selection Wine Bearing from Val di Mazara or Val Demone € 50

La nostra cucina è a vostra disposizione dalle ore 12:30 alle ore 14:15, dalle ore 19:30 alle ore 22:15

Our kitchen it's available to you from 12:30 to 14:15 and from 19:30 to 22:15

Gentile cliente, per garantirle la qualità e la sicurezza alimentare, vogliamo informarla che tutti i nostri piatti sono preparati da
materia prima fresca (ad eccezione di quelli segnalati con l'asterisco*) e poi sottoposti ad abbattimento rapido di temperatu-
ra in loco come descritto nel piano HACCP secondo il regolamento 852/04.

Il pesce servito crudo e' stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04) Secondo le stagioni i piatti possono variare
e il pesce può essere surgelato*

Si prega di informare il personale di sala per eventuali intolleranze e allergie, al fine di evitare qualsiasi inconveniente.

Please inform the waitstaff of intolerances and allergies, in order to avoid any inconvenience.

PER COMINCIARE

Appetizers

I CRUDI 🍷

Viaggio nel mare di Sciacca*

Raw fish marinated in salt, honey and organic olive oil*

€ 30

LA TRIGLIA

Triglia su vellutata di barbabietola, gocce di caciocavallo Ragusano e polvere di verdure essiccate

Red mullet fish on beetroot purée, caciocavallo cheese fondue from Ragusa and dried vegetables powder

€ 24

MARE E TERRA 3.0

Velo di seppia marmorizzata con cozze, vongole, salicornia su passato di carote, zenzero e i due sedani

Marbled cuttlefish veil with mussels, clams, glasswort on vegetables soup(carot,celery and ginger)

€ 25

IL CARPACCIO

Carpaccio di vitello agli agrumi con capperi disidratati e majonese di alici salate

Veal "carpaccio" marinated with citrus fruits, with dried capers and anchovy mayonnaise

€ 20

PIATTI VEGETARIANI

Vegetarian dishes

LA NOSTRA CAPONATA

Caponata di carciofi con cioccolato di Modica rapè

Sweet and sour Sicilian dish with fried artichokes, onions, celery and Modica's chocolate

€ 22

MACCO DI FAVE

Pasta mista, macco di fave, finocchietto selvatico e chenella di ricotta fresca

Soup with broken spaghetti, broad bean cream, wild fennel and ricotta chenella

€ 22

I FUSILLONI

Fusilloni con pesto di verdure, burrata e mandorle tostate

Fusilloni pasta with vegetables pesto, burrata and toasted almonds

€ 22

LA VELLUTATA

Vellutata di carote, patate e porri con crostini di pane di grani antichi

Vegetables soup (carrots, potatoes and leeks) with toasted croustons

€ 20

LE VERDURE DEL CONTADINO LESSE O GRIGLIATE 🍷

Verdure lesse all'aglio di Nùbia o composte di verdure alla griglia

Boiled vegetables with garlic or grilled vegetables

€ 10

L'INSALATA

Insalata mista con gli ortaggi del contadino

Mixed salad

€ 10

LE PATATE

Petali di patate fritte*

*French fries**

€ 8

Gentile cliente, per garantirle la qualità e la sicurezza alimentare, vogliamo informarla che tutti i nostri piatti sono preparati da materia prima fresca (ad eccezione di quelli segnalati con l'asterisco*) e poi sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco come descritto nel piano HACCP secondo il regolamento 852/04.

Il pesce servito crudo e' stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04) Secondo le stagioni i piatti possono variare e il pesce può essere surgelato*

Si prega di informare il personale di sala per eventuali intolleranze e allergie, al fine di evitare qualsiasi inconveniente.

Please inform the waitstaff of intolerances and allergies, in order to avoid any inconvenience.

LA PASTA

Pasta

IL PIATTO DELLA NONNA LILLA

Minestra di sarde come una volta

Grandma's sardines soup

€ 25

LO SPAGHETTONE

Spaghettone quadrato Mancini con aglio nero, olio, peperoncino, cozze, ragusano e mollica "atturrata"

Spaghettone pasta, black garlic, oil, chili, mussels, cow cheese fondue and flavored breadcrumbs

€ 25

LO SPAGHETTO

Spaghetti alle vongole con menta, bottarga, burro salato al finger lime e croccante di pane al nero di seppia

Spaghetti pasta with clams, mint, bottarga, finger lime flavored salted butter and cuttlefish ink breadcrumbs

€ 25

LE MEZZE MANICHE

Mezze maniche con crema di carciofi, acciuga, gamberi rosa* di Sciacca, menta e zest di limone

Mezze maniche pasta with artichokes cream, anchovy, pink shrimps, mint and lemon zest*

€ 24

LE LINGUINE

Linguine con triglie, uova di pesce, pistilli di zafferano finocchietto selvatico, pinoli e uvetta

Linguine pasta with red mullet, eggs fish, saffron, wild fennel and pine nuts

€ 24

IPACCHERI 🍷

Paccheri con guanciale di suino nero dei Nebrodi, pesto di verdura e fonduta di Ragusano DOP

Paccheri pasta with Nebrodi black pork cheek, vegetable pesto and cow cheese fondue from Ragusa

€ 24

Utilizziamo pasta prodotta con farina di grani antichi siciliani "Molini del Ponte" e pasta artigianale italiana "Mancini"

I RISOTTI

Rice

IL RISOTTO DI ANGELO 🍷

Risotto con guanciale di suino nero dei Nebrodi, fonduta di Ragusano DOP, crema di zucca e foglioline di menta

Risotto with Nebrodi black pork cheek, cow cheese fondue, pumpkin cream and mint

€ 26

IL RISOTTO DI LILA 🍷

Risotto alla verza viola, cozze, fonduta di Piacentino Ennese e caviale di lenticchie nere al nero di seppia

Risotto with purple cabbage, mussels, Piacentino cheese fondue from Enna and cuttlefish ink lentils

€ 26

Il risotto deve essere ordinato per un minimo di 2 persone per tavolo
Our Risotto must be ordered at least by two people for table

Gentile cliente, per garantirle la qualità e la sicurezza alimentare, vogliamo informarla che tutti i nostri piatti sono preparati da materia prima fresca (ad eccezione di quelli segnalati con l'asterisco*) e poi sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco come descritto nel piano HACCP secondo il regolamento 852/04.

Il pesce servito crudo e' stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04) Secondo le stagioni i piatti possono variare e il pesce può essere surgelato*

Si prega di informare il personale di sala per eventuali intolleranze e allergie, al fine di evitare qualsiasi inconveniente.

Please inform the waitstaff of intolerances and allergies, in order to avoid any inconvenience.

I PESCI Fish

SAN PIETRO

Filetto di pesce San Pietro al Martini Bianco con croccante di porro e robiola di capra girgentana

John-dory fish fillet stewed with white Martini, crunchy leeks and robiola goat cheese

€ 30

IL MERLUZZO

Trancio di merluzzo sfumato al vino bianco con origano, pinoli, menta, pomodorino confit e crema di patate all'alga spirulina

Cod fillet with white wine, oregano, pine nuts, mint, confit cherry tomatoes and potato cream with spirulina algae

€ 28

L'ORATA

Sandwich di Orata alla mediterranea e crema di peperone snack

Mediterranean style Bream fish sandwich flavored and pepper cream

€ 26

LA RANA PESCATRICE

Medaglioni di rana pescatrice*, marinata con miele e limone, scottata, verdura saltata all'acciuga su crema di mandorla bianca e zenzero e katsuobushi

*Monk fish*Medallions, marinated with honey and lemon, seared, sautéed vegetables with anchovies on a cream of white almonds and ginger and katsuobushi*

€ 28

LE CARNI Meats

IL FILETTO

Filetto di vitello al marsala con farina di castagne e carruba, fichi secchi e crema di topinambur

Baby Veal fillet with marsala, chestnut and carob flour, dried figs and jerusalem artichoke purée

€ 30

LA PICANHA

Tagliata di picanha

Sliced picanha

€ 28

LA SICILIA E I SUOI FORMAGGI Sicilian cheeses

LA NOSTRA SELEZIONE 🍷

Formaggi siciliani a latte crudo

Selection of Sicilian raw milk cheeses

€ 20

Pane e coperto € 4
Cover charge

La pietanza da dividere avrà una maggiorazione di € 2
The dish to be shared will have a surcharge of € 2

Gentile cliente, per garantirle la qualità e la sicurezza alimentare, vogliamo informarla che tutti i nostri piatti sono preparati da materia prima fresca (ad eccezione di quelli segnalati con l'asterisco*) e poi sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco come descritto nel piano HACCP secondo il regolamento 852/04.

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04) Secondo le stagioni i piatti possono variare e il pesce può essere surgelato*

Si prega di informare il personale di sala per eventuali intolleranze e allergie, al fine di evitare qualsiasi inconveniente.

Please inform the waitstaff of intolerances and allergies, in order to avoid any inconvenience.