

GLI ANTIPASTI – STARTERS

Filetto di ombrina con salsa all'Eoliana



20

Olive, capperi, pomodorini, aglio, olio, origano e peperoncino

Ombrina fillet with Eolian sauce

Olice, cappers, cherry tomatoes, garlic, olive oil, oregano

Carpaccio di tonno affumicato



20

Con insalata di verdure croccanti, marmellata alle arance e salsa al prezzemolo

Tuna carpaccio

With crispy vegetable salad, orange jam and parsley sauce

Tartare di salmone *



20

Mango, crema all'avocado e cipolla caramellata

Salmon* tartare

Mango, with avocado cream and caramelized onion

Sarde alla "Beccafico"



16

Con caponata alla siciliana



"Beccafico" Sardines



With sicilian caponata



Millefoglie alla parmigiana



16

Eggplant millefeuille alla parmigiana



Selezione di formaggi del territorio



18

servita con miele e marmellate

Local selection of cheese



with honey and jams

Zuppa del giorno

16

Soup of the day

Uovo Pochè



16

Con scaglie di tartufo, little eggs with truffle flakes

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Linguine al cacio



22

Tuma persa, tartare di gambero rosso e scaglie di tartufo

Tuma persa (cheese), red shrimp tartar and truffle flakes



18

Busiate alla catanese

Con alici, finocchietto, cipolla, piselli, e pane tostato alle acciughe*

Busiate pasta "Catania"

Anchovies, green beans, onion, crispy bread and wild fennel



20

Raviolo di Bufala

Con crema di pistacchio, burrata e guanciale

Bufala Ravioli

With pistachio cream, burrata and pork cheek



18

Tagliatelle di pasta fresca "Fuori Norma"

crema di melanzane e ricotta salata

Tagliatelle "Fuori Norma"

eggplant cream and salted ricotta cheese



20

Pappardelle ai funghi e salsiccia

Pappardelle with mushrooms and sausage



18

Gnocchi di patate, crema di zucca, speck e noci

Potato gnocchi, pumpkin cream, speck and walnuts

SECONDI PIATTI – SECOND COURSES

Polpo* in doppia cottura

Con crema parmantier, crumble salato al pistacchio

Octopus in double cooking

With parmantier cream, pistachio crumble



22

Pescato del giorno alla griglia



26

Catch of the day



24

Croccante di calamari* e gambero rosso *

Con maionese al pomodoro secco, aglio, basilico

Squid* and red shrimp crunch*

With mayonnaise with dried tomato, garlic and basil



28

Rib eye Argentina

Con salsa all'aglio nero e topinambur croccante

Rib eye Argentina

With black garlic sauce and crispy topinambur



30

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura

Con salsa al pepe verde, patata dolce e cime di rapa

Beef fillet cooked at low temperatures

With green pepper sauce, sweet potato and turnip greens



28

Stinco di Maiale cotto a bassa temperatura

Con crema parmantier

Beef fillet cooked at low temperatures

With parmantier cream



18

Involtini di pesce spada* alla siciliana

Swordfish rolls at sicilian style

CONTORNI – SIDE DISHES

Patate al forno

Baked potatoes

7

Caponata siciliana della tradizione

Sicilian caponata of the tradition



7

Verdure grigliate

Grilled vegetables

7

Insalata mista di stagione

Mixed seasonal salad

7

I DESSERT

Brownie alle nocciole <i>salsa al caramello salato e gelato al pistacchio</i>	   	10
Brownie with hazelnuts <i>salted caramel sauce and pistachio ice cream</i>		
Biancomangiare alle mandorle <i>Blancmange with almonds</i>	 	8
Tiramisù classico <i>Classic tiramisù</i>	  	10
Cannolo scomposto <i>Cannolo broken down</i>	 	10
Tagliata di frutta di stagione <i>Seasonal fruit salad</i>		8
Gelato vari gusti <i>Ice Cream</i>		10

Servizio\Cover € 4.00 p.p.

* i prodotti contrassegnati possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004.

ALLERGENI – ALLERGENS

Glutine: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

Crostacei e derivati sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

Uova e derivati, tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme

Pesce e derivati, inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

Arachidi e derivati: creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

Soia e derivati: latte, tofu, spaghetti, etc.

Latte e derivati: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie.

Frutta a guscio e derivati: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

Sedano e derivati presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

Senape e derivati si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

Semi di sesamo e derivati: oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

Lupino e derivati presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

Molluschi e derivati: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola

Gluten: cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybrids and derivatives

Crustaceans and their derivatives, both marine and freshwater: shrimps, prawns, lobsters, crabs, hermit crabs and the like

Eggs and derivatives, all products composed with eggs, even in small part. Among the most common: mayonnaise, omelette, emulsifiers, egg pasta, biscuits and pies, ice cream and creams

Fish and derivatives, including by-products, that is, all food products consisting of fish, even if in small percentages

Peanuts and derivatives: creams and condiments in which there is even in small doses

Soy and derivatives: milk, tofu, spaghetti, etc.

Milk and dairy products: yogurt, biscuits and cakes, ice cream and various creams.

Nuts and derivatives: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans and Brazil and Queensland, pistachios

Celery and derivatives present in pieces but also in preparations for vegetable soups, sauces and concentrates

Mustard and derivatives can be found in sauces and condiments, especially mustard

Sesame seeds and derivatives: in addition to whole seeds used for bread, we can find traces in some types of flours

Sulphur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂ used as preservatives, we can find them in: canned fish products, pickled, pickled and pickled foods, jams, vinegar, in dried mushrooms and soft drinks and juices

Lupin and derivatives now present in many vegan foods, in the form of roasts, salamis, flours and the like that have as their basis this legume, rich in protein

Molluscs and derivatives: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolari, Garagolo, lumachino, mussel, murice, oyster, patella, sea truffle, tellina and clam