

# MENU

*five friends fresh*

## VEGETABLE GARDEN

ORANGES salad with fennel, onion, Noto's almonds and wild fennel

14€   

Green Garden SALAD with avocado and Sicilian pistachio

14€   

## IN THE ISLAND OF THE SUN

FRIED PIZZA with Senatore Cappelli flour, tomatoes variation and Sicilian stracciatella cheese

16€ 

Octopus, mussels and squid warm SOUP on broad beans cream, fresh broad beans Slow Food Presidium and mint

20€   

SOFT EGG on peas cream, roasted asparagus, crispy panure and Tuma Persa cheese fondue

16€ 

AUBERGINE parmigiana, tomato and Parmesan cheese cream

14€ 

## SEAFOOD

Tuna CARPACCIO with Villadorata's oranges, citrus citronette, oranges and olive oil with fig leaf

24€  

Catch of the day TARTARE with avocado cream, Sicilian stracciatella cheese, marinated onion and corn chips

24€ 

TUNA tartare with wild herbs, sour asparagus, spring onion olive oil and bread croutons

26€ 

Purple PRAWNS marinated with lime on tomato gazpacho, sheep ricotta cheese and basil olive oil

28€

## PASTA

ANELLINO pasta with Badda beans Slow Food Presidium, mussels and parsley

22€  

BUSIATA pasta with Palazzolo Acreide's sausage Slow Food Presidium ragout and Ragusano cheese fondue

20€ 

PACCHERO pasta with roasted tomato, catch of the day and crustaceans

24€ 

FUSILLI pasta with potatoes cream, squid, pistachio and basil

24€

## FROM SEA TO LAND

CATCH OF THE DAY with asparagus variation and Villadorata's almonds cream

28€ 

Seared SQUID on crushed lemon and rosemary potato and wild herbs

26€  

ARTICHOKE filled with potatoes and leeks cream, Nebrodi's provola cheese and black pork sausage Slow Food Presidium and thyme olive oil

20€ 

Spicy Sicilian Black Neck CHICKEN with its sauce and glazed vegetables

22€ 

## Tasting Menu 70€

TUNA tartare with wild herbs, sour asparagus, spring onion olive oil and bread croutons



ANELLINO pasta with Badda beans Slow Food Presidium, mussels and parsley

Seared SQUID on crushed lemon and rosemary potato and wild herbs

Wheat and sheep ricotta cheese CAKE and cinnamon cream

« At some point in the evening and in the morning the Blue of the Mediterranean sea surpasses all imagination or description. It's the most intense and wonderful color of Nature, I believe. »

Charles Dickens

**BREAD with native wheat flour and SERVICE**

3,50€



gluten free



lactose free



vegetarian









Slow Food®







# MENU

*five frisure fresche*





## L'ORTO

ARANCE in insalata con finocchio, cipolle, mandorle di Noto e finocchietto	14€	  
INSALATA verde dell'orto con avocado e pistacchio siciliano	14€	  

## NELL'ISOLA DEL SOLE

PIZZA FRITTA con farina Senatore Cappelli, variazione di pomodori e stracciatella siciliana	16€	
ZUPPA tiepida di polpo, cozze e calamari su macco di fave, fave fresche Presidio Slow Food e menta	20€	  
UOVO morbido con crema di piselli, asparagi arrostiti, panure croccante e fonduta di Tuma Persa	16€	
MELANZANA come una parmigiana, pomodoro e crema di Parmigiano	14€	





## I CRUDI

CARPACCIO di tonno con arance di Villadorata, citronette agli agrumi e olio alle foglie di fico	24€	 
TARTARE di pescato del giorno con crema di avocado, stracciatella siciliana, cipolla marinata e chips di mais	24€	
DADOLATA di tonno con erbe di campo, asparagi aciduli, olio al cipollotto e crostini di pane	26€	
GAMBERI viola marinati al lime su gazpacho di pomodoro, ricotta di pecora e olio al basilico	28€	






« A un certo punto della sera e del mattino l'azzurro del Mediterraneo supera ogni immaginazione o descrizione. È il colore più intenso e meraviglioso, credo, di tutta la natura. »

*Charles Dickens*






## IL GRANO

ANELLINO con fagiolo Badda Presidio Slow Food, cozze e prezzemolo	22€	 
BUSIATA con ragù di salsiccia di Palazzolo Acreide Presidio Slow Food e fonduta di ragusano	20€	
PACCHERO con pomodoro arrostito, pescato del giorno e crostacei	24€	
FUSILLI con crema di patate, calamari, pistacchio e basilico	24€	

## DAL MARE ALLA TERRA

PESCATO del giorno con variazione di asparagi e crema di mandorle di Villadorata	28€	
CALAMARO scottato su patata schiacciata al limone e rosmarino ed erbetto di campo	26€	 
CARCIOFO ripieno di crema di patate e porri, salsa di provola dei Nebrodi, salsiccia di suino nero dei Nebrodi Presidio Slow Food e olio al timo	20€	
POLLO collo nero di Sicilia speziato con la sua salsa e verdure dell'orto glassate	22€	

## Menu Degustazione 70€

DADOLATA di tonno con erbe di campo, asparagi aciduli, olio al cipollotto e crostini di pane	
ANELLINO con fagiolo Badda Presidio Slow Food, cozze e prezzemolo	 
CALAMARO scottato su patata schiacciata al limone e rosmarino ed erbetto di campo	 
TORTA di grano e ricotta di pecora con crema alla cannella	

**PANE con farina di grano autoctono e SERVIZIO 3,50€**