

ANTIPASTI - Starter

Sformatino di zucca con salsa alle castagne <i>Pumpkin pie with chestnut sauce</i>	€18
Tartare di manzo con uova poche, guanciale e asparagi scottati <i>Beef tartare with eggs poche, guanciale and blanched asparagus</i>	€24
Crocchè di vitellina brasata con fonduta di parmigiano <i>Braised veal croquette with Parmesan fondue</i>	€20

Sfere di avocado e gambero rosso con maionese di gambero al bergamotto <i>Avocado and red prawn balls with bergamot prawn mayonnaise</i>	€20
Mozzarella di bufala in crosta di patate con coulis di ciliegino e crema di basilico <i>Buffalo mozzarella in a potato crust with cherry coulis and basil cream</i>	€18

PRIMI - First Courses

Pappardelle ai funghi porcini con crumble di pane tostato e olive ai sentori di limone <i>Pappardelle with porcini mushrooms with toasted bread crumble and lemon-scented olives</i>	€20
Calamarata con vellutata di patate viola, cozze e provola <i>Calamarata with velvety purple potatoes, mussels and provola cheese</i>	€20
Risotto con punte d'asparagi, julienne di pomodorini secchi e polvere di olive <i>Risotto with asparagus tips, dried cherry tomato julienne and olive powder</i>	€20
Pacchero con stracotto di maialino dei Nebrodi <i>Pacchero with Nebrodi piglet stew</i>	€20
Corde di chitarra con cremolata di carciofi e gambero rosso, profumati al lime <i>Guitar strings with creamed artichokes and red prawns, scented with lime</i>	€22
Panciotti ripieni di melanzane con crema di salsa datterino e mousse di ricotta salata <i>Eggplant-filled panciotti with creamy date sauce and salted ricotta mousse</i>	€20

SECONDI - Second Courses

Polpo alla Luciana <i>Octopus Luciana style ((octopus-tomatoes-capers-olives-basil-garlic-pepper)</i>	€22
Filetto di orata scottato con salsa maionese alle erbe, zafferano e zucchine alla scapece <i>Seared sea bream fillet with herb mayonnaise, saffron and courgette scapece sauce</i>	€22
Filetto di manzo al pepe verde, con cialde di parmigiano e crostino di pane fritto all'uovo <i>Beef fillet with green pepper, parmesan waffles and fried egg bread crouton</i>	€22
Scaloppa di maialino al marsala con noci tostate <i>Escalope of suckling pig in marsala wine with toasted walnuts</i>	€20
Bistecca di pomodoro con crema di patate, tartufo e uovo marinato alla soia <i>Tomato steak with creamed potatoes, truffle and soy marinated egg</i>	€20
Tonno all'Eoliana <i>Tuna Aeolian style (tuna-capers-onion-cherrytomato-basil-olives)</i>	

DOLCI - Desserts

Trilogia di cioccolato

Chocolate Trilogy

€ 8

Tortino di cuore caldo al cocco, con
croccante alla mandorla

*Warm coconut heart cupcake with almond
crisp*

€ 8

Cheesecake al pistacchio con salsa
all'amarena

*Pistachio cheesecake with black cherry
sauce*

€ 8

Parfait al limone con scorzetta di
bergamotto

Lemon parfait with bergamot zest

€ 8

Tronchetto di ricotta e mandorla con
caramello salato

*Ricotta and almond trunk with salted
caramel*

€ 8

Cannolo di ricotta

Ricotta Cannoli

€ 6

L'ESSENZA DELLA SICILIA A TAVOLA

The essence of Sicily at table

