

ANTIPASTI

Uovo cotto a bassa temperatura con crema di pomodoro, fonduta di Parmigiano, olio al tartufo

Low-temperature cooked egg with tomato cream, Parmesan fondue, Swiss chard, and truffle oil

allergeni: 1 - 3 - 7

€16,00

Cannolo croccante, tartare di gambero rosso e burrata, coulis ai frutti rossi e maionese all'erba cipollina

Crispy cannolo, red shrimp tartare, burrata, red fruit coulis, and chive mayonnaise

allergeni: 1 - 2 - 3 - 7

€24,00

Calamaro arrosto e il suo nero, salsa allo zafferano, fonduta di Parmigiano e crumble di pane alla siciliana

Roasted squid with its ink, saffron sauce, Parmigiano fondue, and Sicilian-style bread crumble

allergeni: 1 - 7

€18,00

Polpo arrosto, gazpacho di pomodoro, terra di olive nere, stracciatella e maionese al basilico

Roasted octopus, tomato gazpacho, black olive earth, stracciatella and basil mayonnaise

allergeni: 3 - 7 - 14

€22,00

PRIMI

Gnocco di patata, fonduta di Ragusano, crema alle mandorle e tartare di gambero e lime
Potato gnocchi, Ragusano fondue, almond cream, and red shrimp tartare with lime

allergeni: 1 - 2 - 7 - 8

€26,00

Anelletto mantecato con crema di ceci, cozze, rosmarino e lime
Creamy ring-shaped pasta with chickpea purée, mussels, rosemary, and lime

allergeni: 1 - 14

€20,00

Tonnarello con broccolo, uva sultanina, crema di pomodoro, mollica tostata e fonduta di provola
Tonnarello with broccoli, sultanas, tomato cream, toasted breadcrumbs, and provola
fondue

allergeni: 1 - 7

€18,00

Linguine alle vongole, crema al prezzemolo e lime
Linguine with clams, parsley cream, and lime

allergeni: 1 - 14

€22,00

SECONDI

Agnello alla griglia, caramello salato, purè di patate e fungo cardoncello al rosmarino
Grilled lamb, salted caramel, mashed potatoes, and rosemary cardoncello mushroom

€30,00

Trancio di ombrina arrosto, crema di ceci al rosmarino, peperoni marinati al miele e
indivia belga
Slice of roasted ombrine, rosemary chickpea cream, honey-marinated peppers and Belgian endive

allergeni: 4
€25,00

Baccalà CBT con salsa allo sfincione e fonduta al Ragusano
CBT cod with sfincione sauce and Ragusano fondue

allergeni: 1 - 4 - 7
€26,00

L'orto dello chef (fungo cardoncello al rosmarino, cipolla arrosto, broccolo, piselli, yougurt
greco ed erba cipollina)
The chef's vegetable garden (rosemary cardoncello mushroom, roasted onion, broccoli,
peas, Greek yogurt, and chives)

allergeni: 7
€18,00

DESSERT

Cannolo Siciliano
Sicilian cannolo

allergeni: 1 - 7
€6,00

Girotondo alle mandorle

Pan di Spagna inzuppato al rum e crunch alla nocciola. Crema con pasta di mandorle di Sicilia e panna fresca, ricoperto con un velo di cioccolato bianco.

Sponge cake soaked in rum, a layer of hazelnut crunch topped with cream made with Sicilian almond paste & fresh cream, all delicately coated with white chocolate.

allergeni: 1 - 3 - 5 - 7 - 8
€12,00

Croccante al pistacchio

Semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate.

Pistachio semifreddo with pistachio core, covered with caramelized almonds.

allergeni: 1 - 3 - 5 - 7 - 8
€ 12,00

DESSERT

Tiramisù

Crema al mascarpone e Pan di Spagna inzuppato al caffè.

Mascarpone cream on a coffee soaked sponge.

allergeni: 1 - 3 - 7

€12,00

Coppa di Tiramisù (senza glutine)

Crema al mascarpone e Pan di Spagna con inzuppatura al caffè.

Sponge base topped with mascarpone cream and dusted with cocoa powder.

allergeni: 3 - 7

€12,00

Nonna 4.0

Crumble al burro, cake al limone con crema pasticcera al limone, mousse alla vaniglia e panna, ricoperto da un'elegante glassa dorata.

Butter crumble base, lemon cake with lemon pastry cream, vanilla and cream mousse, coated in an elegant golden glaze.

allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

€12,00

Rubino cheesecake

Crumble al burro, crema cheesecake con panna e gelée di lampone e fragola.

Butter crumble, cheesecake cream with cream, and raspberry-strawberry gelée.

allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

€ 12,00

DESSERT

Geometria di cioccolato e pere

Crema al cioccolato fondente con pasta di cacao del Madagascar, purea di pera e cubetti di pera, decorata con cioccolato fondente

Dark chocolate cream with Madagascar cocoa paste, pear puree and pear cubes, decorated with dark chocolate

allergeni: 1 - 3 - 7 - 8

€ 12,00

Choco soft vegan (vegano)

Pan di Spagna al caffè, crema al caffè, crema alla vaniglia con gocce di cioccolato fondente, polvere di cacao e gocce di cioccolato fondente

Vegan coffee-soaked sponge cake, coffee cream, vanilla cream with dark chocolate chips, cocoa powder, and dark chocolate drops.

allergeni: 1

€12,00

ALLERGENI – ALLERGEN

1. Glutine
2. Crostacei e Derivati
3. Uova
4. Pesce e Derivati
5. Arachidi e Derivati
6. Soia e Derivati
7. Latte e Derivati
8. Frutta a guscio e Derivati
9. Sedano e Derivati
10. Senape e Derivati
11. Semi di sesamo e Derivati
12. Anidride solforosa e Derivati
13. Lupini e Derivati
14. Molluschi e Derivati

1. Gluten
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs
4. Fish and Derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soya and derivatives
7. Milk and milk products
8. Nuts and Derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and Derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and derivatives
13. Lupins and derivatives
14. Molluscs and derivatives

*Nel nostro menù in assenza di reperimento di prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine dal produttore o provenienti da congelamento tramite abbattitore. La invitiamo quindi a rivolgersi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.