

MENU

Iniziamo

Starter

- 7,00 € La caponata di melanzane di Filippo
*Sweet and sour fried aubergines
by Filippo La Mantia*
- 8,00 € L'arancina di Filippo con il Riso Gallo
Carnaroli Gran Riserva, il ragù di carne
tagliata a punta di coltello, il Ragusano
DOP e lo zafferano
*The Arancina by Filippo La Mantia – Fried
Carnaroli Gran Riserva rice-ball, filled with meat
ragout, Ragusano DOP cheese and saffron*
- 16,00 € Il polpo ◊ grigliato su base di purea di
patate aromatizzate e la maionese
al limone
*Grilled octopus ◊ on a base of flavoured
mashed potatoes and lemon mayonnaise*
- 16,00 € La tartare di tonno ◊ con l'insalatina
ai frutti esotici
Tuna tartare ◊ with exotic fruit salad
- 17,00 € Il gamberone ◊ gratinato su letto di
verdure di stagione, la maionese al limone
e la mousse di pomodoro
*Prawns gratin ◊ with seasonal vegetables,
lemon mayonnaise and tomato mousse*

I PRIMI

Main course

- 12,00 € Il maccheroncino fresco alla norma
Home-made maccheroni with fried aubergines, tomato sauce and baked ricotta
- 12,00 € Lo spaghettono al fuoco con i pomodorini ciliegino a crudo, l'aglio, il peperoncino e la ricotta infornata
Spaghetti with raw cherry tomatoes, chili peppers and baked ricotta cheese
- 15,00 € Lo spaghettono con le cozze su base di aglio, olio e peperoncino
Spaghetti with mussels on a garlic, oil and chilli pepper base
- 16,00 € I ravioli con farina di tumminia al ripieno di bufala, su base di gamberi ◊ e pomodorino ciliegino
Tumminia flour ravioli with buffalo filling, on a shrimp ◊ and cherry tomato base
- 20,00 € Il risotto "Acquerello" al limone con gli scampi ◊ e la crema di zucchine
"Acquerello" risotto with lemon, scampi ◊, and zucchini cream

LE INSALATE

Salads

14,00 €

Vegetariana

Lattuga Iceberg, carote, zucchine grigliate, burrata, pomodorini ciliegino, mais, taccole, pistacchi

Iceberg lettuce, carrots, grilled zucchinis, burrata cheese, cherry tomatoes, corn, green beans, pistachios.

15,00 €

Eoliana

Filetti di tonno sott'olio, patate, acciughe, pomodorini, capperi di Salina, olive verdi e cipolla

Tuna fillets in oil, potatoes, anchovies, cherry tomatoes, capers from Salina, green olives and onion

16,00 €

La Cesar Salad a “modo nostro”

Insalata Iceberg, petto di pollo cotto a bassa temperatura, pancetta disidratata, crostini al burro, scaglie di grana e salsa Cesar

Iceberg salad, chicken breast cooked at low temperature, dehydrated bacon, butter croutons, parmesan shavings and Cesar sauce

17,00 €

Marina

Salmone marinato ◊, misticanza, rucola, mela verde, semi di sesamo e salsa allo yogurt e miele

Marinated salmon ◊, mix salad, rocket, green apple, sesame and yogurt and honey sauce

I BURGER E I SANDWICH

Burgers and Sandwiches

- 12,00 € **Il sandwich rosa**
Pancarrè artigianale con l'insalata russa preparata con le verdure al vapore
Artisan bread with Russian salad made with steamed vegetables
- 14,00 € **Il sandwich bianco**
Pancarrè artigianale con la lattuga iceberg, i filetti di tonno, l'uovo, la maionese al limone e il pomodoro
Artisan bread with iceberg lettuce, tuna fillets, egg, lemon and tomato mayonnaise
- 16,00 € **Il sandwich nero**
Pancarrè artigianale ai cereali con il salmone marinato , il formaggio fresco e la misticanza
Artisan cereal bread with marinated salmon , fresh cheese and mixed salad
- 15,00 € **Hamburger di carne (180g)**
100% manzo siciliano, pane ai semi misti, fettine di pomodoro, insalata, cheddar, guanciale croccante, ketchup, maionese; servito con patatine fritte
100% sicilian beef, mixed seed bread, tomato slices, salad, cheddar, crispy bacon, ketchup and mayonnaise; fries
- 16,00 € **Hamburger di pesce**
Cotoletta di pesce spada croccante , radicchio grigliato, funghi champignon e maionese al limone; servito con patatine fritte
Crispy swordfish cutlet , grilled Treviso radicchio, champignon mushrooms and lemon mayonnaise; fries

IL DESSERT

Dessert

IL DESSERT DI FRUTTA AL PIATTO

The fruit plate dessert

- 8,00 € Frutta marinata su crema chantilly e gelato fiordilatte
Marinated fruit on chantilly cream and fiordilatte ice cream

I GELATI

Ice cream flavours

Bacio, caffè, fiordilatte, fragola, gianduia, limone, moka (cioccolato 72% con scaglie di caffè) nocciola, pistacchio, ricotta

Bacio, coffee, fiordilatte, gianduia, hazelnut, lemon, moka (72% dark chocolate with coffee flakes) pistachio, ricotta or strawberry

- 3,80 € Il cono
Ice cream

- 4,50 € La coppa di gelato*
*The bowl of ice cream**

* con copertura di cioccolato caldo o topping vari su richiesta

with hot chocolate or different toppings on demand

- 5,50 € La brioche con gelato
Sicilian brioche with ice cream

- 8,50 € La brioche "gluten free" con gelato
Sicilian glute free brioche with ice cream

LE MONOPORZIONI DI GELATO

Ice cream monoportions

- 5,00 € Il semifreddo (caffè, gianduja o mandorla)*
*Parfait (coffee, gianduja or almond)**
* con copertura di cioccolato caldo su richiesta
with hot chocolate topping on demand
- 5,00 € Il trancio di gelato MDO
(gianduja, nocciola e crunch di pistacchio)
MDO Ice cream slice (gianduja, hazelnut and pistachio crunch)
- 5,00 € Il trancio di gelato MOKA
(cioccolato 72% con scaglie di caffè)
MOKA Ice cream slice (dark chocolate 72% with Arabica coffee flakes)
- 5,50 € L'affogato al caffè espresso in coppa
con il gelato fior di latte
Fior di latte ice cream bowl with one espresso
- 6,00 € Il quarto di schiumone
(fragola, gianduja o nocciola)
*A quarter of "schiumone"
(flavours: strawberry, gianduja or hazelnut)*
- 6,00 € Il tartufo nero con canditi o mandorle
Black Truffle (gianduja ice cream with Strega liqueur ice cream and candied fruit or praline almonds)
- 6,00 € Il tartufo nocciola
Hazelnut Truffle (hazelnut ice cream with Strega liqueur ice cream)
- 7,50 € Il tartufo al pistacchio
Pistachio Truffle (pistachio ice cream with Strega liqueur ice cream)
- 8,00 € Il bunker
Bunker (cocoa bisque, gianduja and pistachio parfait, pistachio crunch and chocolate coating)

LE MONOPORZIONI DI PASTICCERIA

Single-portion dessert

- 4,00 € Il cannolo bianco
Sicilian cannolo
- 4,50 € La tortina di ricotta e alkermes
Ricotta and alkermes cake
- 5,00 € Il tiramisù
Tiramisù
- 6,00 € Il babà con crema chantilly e fragoline o
frutti di bosco
*Babà with chantilly cream and wild strawberries
or berries*
- 6,00 € Il bianco e nero
*Profiteroles filled whipped cream and
covered with chocolate cream*
- 7,00 € Il trancio di cassata siciliana
Sicilian cassata
- 7,00 € La Setteveli
- 8,00 € La crostatina chantilly arancia e
fragoline o frutti di bosco
*Chantilly orange and wild strawberries or
berries tartlet*
- 9,00 € La cheesecake con la salsa ai mirtilli
Cheesecake with blueberry sauce

I prezzi indicati includono il servizio al tavolo
Service included in the price

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta,

For any information on substances and allergens, please refer to the appropriate documentation, which will be provided by the staff on request.

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

Cereali contenenti Glutine, Uova, Soia, Latte, Frutta a guscio, Arachidi.

Our dishes may contain the following allergenic substances:

Cereals containing Gluten, Eggs, Soya, Milk, Nuts, Peanuts.

Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimenti rapidi di temperatura (◇)

To ensure freshness, some products undergo rapid blast chilling (◇)

In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco alcuni prodotti potranno essere congelati o surgelati all'origine

If fresh products are not available, some may be frozen or deep-frozen at origin

