

LA SERA THE NIGHT

M E N U

LE OSTRICHE "GILLARDEAU" RISERVA SPECIALE" (4 ostriche) 24,00 €

Delicata essenza salmastra con lieve profumo di sottobosco.
Una vera esplosione di mare al gusto ed una consistenza suadente nel morso

Le ostriche Gillardeau sono un tipo di ostriche riconosciute per la loro qualità e il loro sapore distintivo. Su ogni ostrica è impressa a laser una "G", simbolo di originalità e unicità del prodotto. La carne dell'ostrica Gillardeau si presenta nocciola, polposa e succulenta. La leggera sapidità viene equilibrata da una dolcezza unica nel suo genere. La famiglia Gillardeau è un'istituzione dell'ostricoltura francese, questo prodotto è considerato il "Dom Perignon" delle ostriche.

THE 'SPECIALES GILLARDEAU' OYSTERS (4 oysters)

Delicate saline essence with a light scent of undergrowth.
A true explosion of the sea to the taste and a persuasive texture to the bite.

The Gillardeau family is an institution of French oyster farming, this product is considered the "Dom Perignon" of oysters. It is easily recognizable as a "G" is laser engraved on each oyster, a symbol of the product's originality and uniqueness. The meat is nutty, fleshy and succulent. Each sensation is balanced, the light sapidity is balanced by a unique sweetness of its kind. Fleshy marries tenderness, elegant persistence concludes a masterpiece of oyster farming.

LA DEGUSTAZIONE DI PESCE E LE VERDURE (8 fingers) 20,00 €

Una combinazione di sapori che racconta la freschezza del mare e la bontà delle nostre materie prime

FISH AND VEGETABLE TASTING (8 fingers)

A combination of flavours that tells of the freshness of the sea and the goodness of our raw materials

LA DEGUSTAZIONE DI CARNE E LE VERDURE (8 fingers) 18,00 €

Abbinamenti sfiziosi e preparazioni gustose di carne e verdure

MEAT AND VEGETABLE TASTING (8 fingers)

Delicious combinations and tasty preparations of meat and vegetables

IL FRITTO DI PESCE NEL CUOPPO 11,00 €

Boghe, gambero rosa, trancetto di pesce sciabola, anelli di calamari ◊

FRIED FISH IN A CUOPPO

Boga fish, pink shrimps, fish slices, squid rings ◊

IL "CUOPPO" DI VERDURE 8,00 €

Tempura di verdure, arancine, crocché e panelle

THE "CUOPPO" OF VEGETABLES

Vegetables tempura, typical fried rice balls "arancine", fried potatoes croquettes, and chickpeas fried croquettes "panelle"

LA SERA THE NIGHT

M E N U

L'ARANCINA DI FILIPPO

8,00 €

Riso Gallo Carnaroli Gran Riserva, il ragù di carne tagliata a punta di coltello, il Ragusano DOP e lo zafferano

FILIPPO'S ARANCINA

Fried Carnaroli Gran Riserva rice-ball, filled with meat ragout, Ragusano DOP cheese and saffron - by Filippo La Mantia

LA FOCACCIA "DELLO CHEF" con farina di tumminia

10,00 €

"THE CHEF'S FOCACCIA" with tumminia flour

LA FOCACCIA TRADIZIONALE MESSINESE con farina di tumminia

7,00 €

La scarola, il pomodoro ciliegino, il formaggio primosale, la mozzarella di bufala e i filetti di acciuga di Favignana

TRADITIONAL MESSINESE FOCACCIA WITH TUMMINIA FLOUR

Marinated escarole, cherry tomato, primosale cheese, buffalo mozzarella and anchovy fillet from Favignana

IL BURGER VEGETARIANO (200g)

18,00 €

La polpettona di legumi e verdure e il parmigiano

VEGETARIAN BURGER (200g)

The large veggie and legume patty with Parmesan cheese

LO STRACOTTO DI TONNO NEL SOFFIATO DI PANE

18,00 €

su base di crocchettone di patate, cipolla caramellata e maionese di soia

SLOW-COOKED TUNA IN A PUFFED BREAD CRUST

Con a base of large potato croquette, caramelized onion, and soy mayonnaise

L'HAMBURGER CLASSICO (200g)

16,00 €

100% manzo siciliano, pane ai semi misti, fettine di pomodoro, insalata, cheddar, guancialetto croccante, ketchup, maionese; servito con patatine fritte

CLASSIC HAMBURGER (200 G)

100% sicilian beef, mixed seed bread, tomato slices, salad, cheddar, crispy bacon, ketchup and mayonnaise; fries