

## Per iniziare...

<b>Crudità di Gambero Rosso * al profumo di limone</b> 	€25,00
Crudo di gambero rosso con olio EVO, prezzemolo e scorza di limone	
<b>Tartare di Tonno Rosso con Maionese di capperi</b>	€20,00
Tonno tagliato a coltello condito con olio, sale e limone in zeste, servito con maionese di capperi	
<b>La Parmigiana di Melanzane</b>  , Ricotta e Basilico	€14,00
Parmigiana di Melanzane fritte in Olio EVO e Basilico, servita con salsa di Pomodoro siccagno	

## Le Caponate

<b>Caponata di Pesce</b>	€12,00
Pesce con agrodolce (cipolla, sedano, pomodoro, capperi, olive, aceto, zucchero)	
<b>Caponata di Tonno, Fichi e Mandorle</b>	€14,00
Tonno con agrodolce (cipolla, fichi, sedano e mandorle, aceto e zucchero)	
<b>Caponata di Melanzane</b> 	€10,00
Melanzane con agrodolce (cipolla, sedano, pomodoro, capperi, olive, aceto, zucchero)	
<b>Caponata di Polpo* e Cioccolato di Modica</b>	€12,00
Polpo con agrodolce (cipolla, sedano, pomodoro, capperi, olive, aceto, zucchero) e cioccolato	
<b>Caponata di Seppie*, Menta</b>  e Mandorle	€12,00
Seppie con agrodolce (cipolla, sedano, pomodoro, capperi, olive, aceto, zucchero), menta e mandorle	
<b>Caponata di Coniglio con Uvetta e Pomodoro Secco</b>	€14,00
Coniglio saltato con uvetta, sedano, cipolla in agrodolce, pinoli, olive e pomodoro secco	

# Le Arancine di CousCous

AranCousCous di Cernia e zeste di Limone  €15,00  
Arancina di Couscous di pesce con ripieno di Cernia e servita con Limone grattugiato

AranCousCous di Tonno, con Cipolla  €15,00  
Arancina di Couscous con ripieno di Tonno e cipolla

AranCousCous alla Norma €15,00  
Arancina di Couscous con ripieno di Ricotta, Basilico, Melanzane e Pomodoro, servita con Ricotta salata

## I Primi Piatti

Couscous di Pesce €18,00  
Couscous di grano duro incocciato a mano con zuppa di pesce

Spaghetti quadrati con Cernia Pomodorino  e Gambero Rosso €18,00  
Spaghetti freschi con Cernia, pomodorino dell'orto e Gambero Rosso

Busiate di grano duro al Pesto Trapanese con chips di patate  €18,00  
Busiate fresche con pesto Trapanese con pomodorini e basilico servito con patate fresche

Gnocchetti di patate al ragù di Coniglio, Passito di Pantelleria e Nocciole €18,00  
Pasta fresca di grano duro con ragù di Coniglio, verdure, spezie brasate con Passito e Nocciole

# I Secondi Piatti

- Filetto di Ombrina arrostita con Zucchine  a scapece** €22,00  
Filetto di ombrina arrostita, servita con zucchine in agrodolce con cipolla rossa
- Bistecca di Tonno in crosta di Pistacchio siciliano** €23,00  
Bistecca di Tonno panato con mollica di pane fresco, pistacchio e caciocavallo
- Involtini di P. Spada alla Siciliana su Fonduta di Piacentino Ennese ** €25,00  
Involtini ripieni di mollica di pane fresco, pomodorino, uva passa, caciocavallo, prezzemolo su fonduta di Piacentino Ennese
- Controfiletto d'Agnello arrosto con Barbabietola e Cipolla  Arrostita** €25,00  
Controfiletto di Agnello marinato e cotto in padella, servito con punte di Barbabietola e Cipolla al carbone

# I Contorni

- Insalata di pomodorini ** €12,00  
Insalata di pomodorini serviti con Cipollotto e Basilico
- Melanzane grigliate ** €8,00
- Peperoni arrostiti ** €8,00  
Peperoni arrostiti serviti con Olio EVO
- Patate al forno ** €8,00  
Patate fresche al forno con Rosmarino

**Il pane viene preparato dal nostro team utilizzando solo FARINE SICILIANE con LIEVITO MADRE**

**Coperto e servizio €4**

**Pane senza glutine €5 cadauno**

**Cestino di pane extra €6**

# Menù Degustazione

## Percorso di degustazione di 6 portate

Il Menu Degustazione nasce dall'esigenza di farvi assaggiare alcuni dei nostri piatti che possono cambiare a seconda del periodo e della fantasia dello Chef.

**Il crudo**

**Alici a Beccafico**

**La Caponata di Polpo**

**Raviolo di Pesce e burro salato**

**Filetto di Ombrina con zucchine a scapece**

**Dessert**

60 € a persona (bevande escluse) su richiesta si può adattare anche a intolleranze o allergie.

**Il menù degustazione è servito per tutti i commensali del tavolo e non è condivisibile**

In questo menu usiamo prodotti con marchio  Presidio Slow Food

e prodotti provenienti dal nostro orto



# Menù Degustazione Marsala

**Percorso di degustazione con 5 portate in abbinamento  
5 calici di marsala**

a

Un menù dedicato al nostro territorio per esaltare ad ogni piatto il vino Marsala nelle sue diverse declinazioni.

**Crostino di pane al burro Normandia con Alice e pomodorino  infornato**  
*Pre-british*

**Tataki di Ricciola con paprika affumicata e salsa ponzu sicula**  
*Marsala Vergine Secco*

**Ravioli ripieni di Spinaci  e Gambero**  
*Marsala Superiore Riserva*

**Filetto di “Capone” brassica , frutti rossi e liquirizia**  
*Marsala Superiore Riserva Semisecco*

**Couscous dolce e ricotta**  
*Riserva 2004 rubino - Josephine Rouge - Marco De Bartoli*

85 € a persona (marsala inclusi)  
su richiesta si può adattare anche a intolleranze o allergie.

**Il menù degustazione è servito per tutti i commensali del tavolo e non è  
condivisibile**

In questo menu usiamo prodotti con marchio  Presidio Slow Food

e prodotti provenienti dal nostro orto 