

Antipasti

Tartara di Tonno rosso // 16

*Granita di verdello, datterino giallo di Vittoria,
marmellata di cipolla in agrodolce, cucunci*

Polpo Rosticiato // 18

*Crema di ceci, 'cannolicchio' sapido con spuma di
burrata, zucchine croccanti*

Tartare di Manzo // 16

*Condita leggermente con sale di Trapani e soia,
fichi e nocciole. Insalatina di verdure scottate*

Primi Piatti

Busiate al Gambero rosso // 22

Busiate fresche con gambero rosso e pesto di pistacchio di Raffadali al profumo di timo arancio

Calamarata Cefaludese // 20

Gambero rosa di Cefalù, pesto di Mandorle e pomodoro secco e spuma di ricci di mare

Ravioli Perciasacchi // 18

Farciti con maialino locale e piacentinu ennese accompagnati da crema di borragine e porcini

Secondi

Abbraccio di spigola Imperiale // 25

Patate violette, curcuma, gamberone e fonduta di caciocavallo madonita, servito con flan di verdure di stagione

Tagliata di tonno di Favignana // 20

In crosta di pistacchio, cremose patate alla paprika, pesto isolano di olive nere, acciughe e capperi

Millefoglie di filetto Manzo // 24

Crema di cavolo nero, purè di Topinambur con pomodori confit, patate e zucchini all'aglio

Contorni

Caponatina di verdure // 6

Patate novelle olio, limone e erba cipollina // 6

Zucchine spadellate menta e pomodori secchi // 6

Insalatina di primizie dell'orto // 6

Dolci

Tiramisù al Pistacchio // 10

Mascarpone, uova fresche, caffè, pan di spagna, cioccolato fondente e pistacchi di Bronte.

Pannacotta Limone // 8

Crumble di frutti rossi e salsa agrumata

La Regina // 8

Frolla di mandorle e pistacchio, cioccolato, lamelle di pan di spagna e zucchero fondente