









Antipasti



Seppia agli aromi cotta a bassa temperatura, crema di patate e cipollina
Low temperature cooked cuttlefish, served with potato cream and spring onion
€ 13.00  

Battuto di gambero, purea e gelato al frutto della passione, cialda di lenticchia di Villalba
Shrimp tartare, with passion fruit juice and ice cream, waffle Villalba black lentil
€ 12.00  

Carciofo croccante, spuma di caciocavallo e crumble salato
Crispy artichoke, sicilian cheese mousse and salted crumble
€ 11.00  

Stracciata di bufala, purea di melograno e pistacchio
Tattered buffalo cheese, pomegranate fruit and juice, pistachios crumbs
€ 12.00  

Bocconi di fassona a lenta cottura e bieta croccante
Slow cooked mouthfuls of fassona (beef), crunchy chard
€ 12.00  

Selezione di formaggi storici siciliani
Historic sicilian selection of cheeses
€ 11.00  

Primi piatti

Tagliolini all'uovo, bottarga di pesce spada, carciofi e pomodoro secco
Homemade tagliolini pasta, swordfish bottarga (dry eggs), artichokes and sun dried tomatoes

€ 15.00 

Tagliatella fresca di *perciasacchi* scorfano e mandorle
Homemade tagliatelle with ancient sicilian green "perciasacchi", redfish and almonds


€ 14.00



Spaghetti al nero di seppia e ricotta salata
Spaghetti with squid ink and salted ricotta cheese

€ 14.00 

Tortelloni ricotta e borragine con sfilacci di suino nero
Handmade tortellini with ricotta cheese and local vegetable (borragine) and stripes of black pork ragout

€ 15.00 

Minestra di calamari

Squid soup


€ 15.00 


Gnocchi di zucca in guazzetto di pesce



Homemade pumpkin gnocchi with fish sauce



€ 16.00 



Secondi piatti


Polpo, spuma di patate e verdure fermentate
Octopus, potatoes cream and fermented mixed vegetables
€ 18.00 

Filetto di pesce bianco e spuma di lenticchie nere
Local white fish fillet black lentils foam
€ 18.00 

San Pietro in salsa di *sparaceddu* e caviale di mandarino tardivo
Saint Peter's fish, green broccoli mousse, tangerine caviar
€ 17.00  

Tagliata di manzo bio ai ferri, salsa acida alla senape
Grilled sliced beef, cooked local vegetable (tenerumi) and mustard sour sauce
€ 18.00  

Capocollo di suino nero, purea di topinambur e cotenna soffiata
Black pork, cream of Jerusalem artichoke and blown pork rind
€ 16.00  

Tartare di ortaggi cotti in sale
Salt solution cooked mixed vegetables tartare
€ 13.00 

Dessert

Crema bruciata alla cannella e gelato di ricotta

Burned cinnamon cream and ricotta ice

€ 6.00  

Tiramisù siciliano

Sicilian tiramisù with anise sponge cake

€ 5.00 

Souffle al cioccolato, spugna di nocciola e crema inglese

Chocolate soufflè, hazelnut sponge and english cream

€ 7.00

Gelato di lampone

Raspberry ice cream and chocolate crumble

€ 6.00 

Millefoglie al lemon curd

Millefeuille lemon curd

€ 5.00