

ANTIPASTI APPETIZERS

Mezza dozzina di Ostriche sul ghiaccio, insalata di stagione e salse fatte in casa
Half dozen of oysters on ice, seasonal salad and homemade dips
34

Crudo di pesce del Mediterraneo, ostrica, gamberi rossi, tonno e capasanta
Mediterranean raw fish selection, oyster, red prawns, tuna and scallop
40

Burrata di Andria con panzanella di pane nero, concassé di pomodorini datterini e capperi
Burrata from Andria with brown bread 'panzanella', tomato concassé and capers
24

Carpaccio di Tonno rosso, insalata siciliana di finocchi e arance
Red Tuna Carpaccio, fennel and orange Sicilian Salad
30

Melanzane di Sant'Erasmo confit alla Norma con ricotta affumicata del Belice
Sant' Erasmo Aubergines confit 'Norma style' with smoked ricotta from Belice
28

Battuta di Fassona alla senape con uova di quaglia e cips di patate
'Fassona' beef tartare with mustard, quail egg and potatoes chips
32

Millefoglie di Pane Carasau, stracchino, noci e fichi al miele
Carasau bread millefeuille, stracchino cheese, walnuts, figs with honey
24

I PRIMI PASTA ENTRÉES

Spaghetti Cavalier Cocco ai tre pomodori
Three Tomatoes Cavalier Cocco Spaghetti
26

Chicche di patate artigianali con vongole veraci, salsa di prezzemolo, Bottarga di Muggine
Handcrafted potato 'chicche' with clams, parsley sauce and Muggine Bottarga
32

Linguine alle Sarde, uva passa, pinoli, finocchietto, zafferano e pane abbrustolito
Linguine with sardines, raisins, pinenuts, wild fennel, saffron and bread crumbs
32

Bigoli al Torchio della tradizione veneziana con ragù d'anatra e riduzione d'Amarone
Artisan Bigoli from the Venetian tradition with duck ragù and Amarone reduction
30

Risotto Carnaroli, erbe di campo e gamberi rossi di Mazara del Vallo
Carnaroli risotto, seasonal field herbs and red prawns from Mazara del Vallo
36



I SECONDI
MAIN ENTRÉES

Ombrina 'aglio, olio e peperoncino', spinaci saltati e purée di sedano rapa
Adriatic Croaker 'aglio olio e peperoncino', sautéed spinach, celeriac purée
44

Dentice all'acqua di mare con patate al limone e taccole
Wild snapper 'acqua di mare' style with lemon potatoes and snowpeas
42

Filetto di manzo al burro e rosmarino con tartufo estivo e cardoncelli
Beef tenderloin rosemary and butter with seasonal truffle and cardoncelli mushrooms
52

Gamberoni e avocado in frittura di maizena con emulsione alla Salicornia
King prawns and avocado fried in cornstarch with sea bean emulsion
43

Costina di Scottona a lenta cottura, jus di vitello, cipolla caramellata e patate arrosto
Slow cooked short ribs, Veal Jus, caramelized onions and roasted potatoes
44

TUTTI I SABATI E LE DOMENICHE
EVERY SATURDAY AND SUNDAY

Bubblelicious Weekends

DALLE 12,00 ALLE 18,00
FROM 12 PM TO 6 PM

Crudo di pesce del Mediterraneo per 2 con bottiglia di Prosecco Bisol
Mediterranean Seafood Platter for 2 and a bottle of Prosecco Bisol
80

Crudo di pesce del Mediterraneo per 2 con bottiglia di Ferrari Maximum Blanc de Blancs
Mediterranean Seafood Platter for 2 and a bottle of Ferrari Maximum Blanc de Blancs
100

Crudo di pesce del Mediterraneo per 2 con bottiglia di Ferrari Perlé Rosé
Mediterranean Seafood Platter for 2 and a bottle of Ferrari Perlé Rosé
150