

ANTIPASTI APPETIZERS

Uovo da fattoria biologica a bassa cottura con vellutata di patate, spinaci e tartufo umbro
Slow cooked Biologic Farm egg, potato espuma, spinach and truffle from Umbria
29

Capesante scottate al rosmarino con carote in agrodolce nelle sue varianti
Rosemary panseared scallops and sweet and sour carrots in different textures
32

Carpaccio di Tonno rosso, insalata siciliana di finocchi, arance e uvetta al Marsala
Red Tuna Carpaccio, Marsala marinated raisins, fennel and orange Sicilian Salad
32

Melanzane confit alla Norma con ricotta affumicata del Belice e mandorle tostate
Aubergines confit 'Norma style' with smoked ricotta from Belice and roasted almonds
28

Battuta di Fassona, capperi, senape di Dijon, scalongo, uova di quaglia e cips di pane
'Fassona' beef tartare, capers, Dijon mustard, shallots, quail egg and bread chips
30

I PRIMI PASTA ENTRÉES

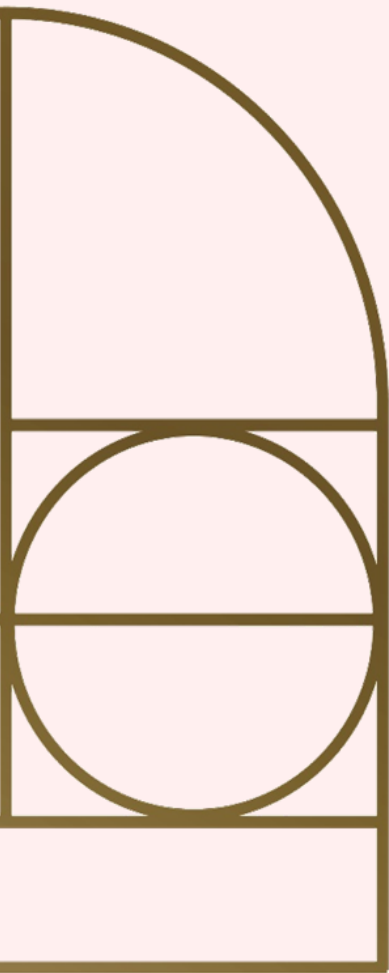
Zuppa di fagioli Cannellini, Gambero Rosso di Mazara del Vallo marinato e gnocchi di taralli
Cannellini bean soup, taralli gnocchi and marinated red shrimps from Mazara del Vallo
32

Fusillone monograno con acqua di cozze impepate, cime di rapa e vellutata di riso e patate
Fusillone of monograin, mussels in pepper sauce, turnip greens, rice and potato vellute
34

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

Bigoli al Torchio della tradizione veneziana con ragù d'anatra e riduzione al vino rosso
Artisan Bigoli from the Venetian tradition, duck ragù and red wine reduction
32

Risotto Carnaroli in brodo di Porcini e Spungnole, funghi di stagione saltati e tartufo
Carnaroli risotto, Porcini and Morels broth, sautéed seasonal mushrooms and truffle
38



I SECONDI MAIN ENTRÉES

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

Coda di Rospo alla Mugnaia, burro al limone e Cavolo Nero scottato
Monckfish 'alla Mugnaia', lemon butter sauce and sautéed black cabbage
42

Filetto di Scottona al rosmarino, jus, tarufo e funghi Cardoncelli
Scottona beef tenderloin, rosemary, veal jus, seasonal truffle and Cardoncelli mushrooms
52

Astice alla griglia, cavolfiori di Sant' Erasmo gratinati agli arachidi e salmoriglio
Lobster on the grill, Salmoriglio and Sant' Erasmo cauliflowers and peanuts gratin
63

Guancia di Vitello a bassa temperatura con zucca, cime di rapa e jus al whisky bourbon
Slow cooked check veal, pumpkin cream, turnip greens and bourbon whisky veal jus
42