

MENÙ DEL GIORNO - DAILY MENU

ANTIPASTI / STARTERS

MASCULINO FRITTO ALICI APERTE E SPINATE, INFARINATE CON FARINA DI CECI E RISO, SERVITE CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA	12.00
FRIED ANCHOVIES ANCHOVIES WITHOUT BONE FLOURED WITH CHICKPEA FLOUR AND RICE , SERVED WITH CARAMELIZED RED ONION	12.00
TOTANETTI FRITTI INFARINATI CON FARINA DI CECI E RISO, SERVITE CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA	12.00
² FRIED BABY SQUID BABY SQUID FLOURED WITH CHICKPEA FLOUR AND RICE, SERVED WITH CARAMELIZED RED ONION	12.00
TRIGLIE FRITTE INFARINATE CON FARINA DI CECI E FARINA DI RISO	14.00
FRIED MULLET MULLET FLOURED WITH CHICKPEA FLOUR AND RICE FLOUR	14.00
POLPETTINE DI STOCCAFISSO CON SALSA EOLIANA	15.00
STOCKFISH MEATBALLS WITH AEOLIAN SAUCE	15.00
UOVO COCOTTE AL TARTUFO NERO IBLEO ESTIVO UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA INFORNATO CON CANESTRATO E CROSTINI COMPLETATO IN USCITA CON TARTUFO NERO IBLEO ESTIVO	15.00
EGG COCOTTE WITH BLACK IBLEO SUMMER TRUFFLE EGG COOKED AT LOW TEMPERATURE BAKED WITH CANESTRATO CHEESE AND BREAD CROUTONS COMPLETED WITH BLACK IBLEO SUMMER TRUFFLE	15.00



MENÙ DEL GIORNO - DAILY MENU

PRIMI / FIRST

TONNARELLI CON MAZZANCOLLE E TARTUFO NERO IBLEO	25,00
TONNARELLI PASTA WITH LOCAL PRAWN AND IBLEAN BLACK TRUFFLE	25,00
LINGUINE CON LA POLPA DEL GRANCHIO BLU E DATTERINO	20,00
LINGUINE PASTA WITH BLUE CRAB MEAT AND DATTERINO TOMATO	20,00
LINGUINE CON CICALA DI MARE E CILIEGINO	30,00
LINGUINE PASTA WITH SLEEPER LOBSTER AND CILIEGINO TOMATO	30,00
BUSIATE TRAPANESE ALLE UOVA FRESCHE DI PESCE SPADA CON MENTUCCIA PINOLI E RIDUZIONE DI DATTERINO	22,00
BUSIATE TRAPANESE FRESH PASTA WITH FRESH SWORDFISH EGGS WITH PINE NUTS MINT AND DATTERINO TOMATO REDUCTION	22,00