

Antipasti e Piatti Vegetariani

HORS D'OEUVRES AND VEGETARIAN DISHES

Pesci e Crostacei della Baia crudi o leggermente marinati con Salsa alle Erbe
Fish and shellfish from the gulf served raw or lightly marinated with herbs

Quadro di Merluzzo su Crescione in Foglia con Olive, Capperi e Pomodoro
Thin sliced cod fish on watercress salad with olive, capers and tomatoes

Aragostelle di Acitrezza con Insalata di Sedano, Datterino e Finocchietto selvatico
Crayfish from Acitrezza served with cherry tomatoes, celery and wild fennel



Fiori di Zucca con ripieno di Caprino su Crema di Pomodori verdi
Fried zucchini flowers stuffed with goat cheese on green tomatoes cream



Involtini di Melanzane alle Verdure e Pecorino di Sicilia
Eggplant rolls with vegetables and Sicilian Pecorino cheese

Carpaccio classico di Manzo in Salsa Cipriani
"Cipriani" traditional beef carpaccio

Prosciutto di Maialino Nero dei Nebrodi con Frutta di Stagione
Sicilian cured ham served with fresh fruit in season

Proposte Dietetiche e Salutistiche



DIETETIC AND HEALTHY FOOD SUGGESTIONS

Zuppa di Soia ed Orzo con Cime di Rapa speziata al Masala
Soy and barley soup with turnip greens and Masala spice

Gnocchi di Pastinaca con Mandorle, Aglio e Crudo di Pomodoro
Parsnip gnocchi with almonds, garlic and raw tomatoes

Risotto alla Curcuma con Capperi di Salina e Parmigiano Vegano
Turmeric risotto with capers from Salina and vegan parmesan cheese

Minestre, Paste e Risotti

SOUPS, PASTA AND RICE



Zuppa di Lenticchie delle Colline Ennesi con Verdure croccanti, Aglio dolce e Rafano
Sicilian lentils soup with crunchy vegetables, sweet garlic and horseradish sauce



Piccoli Gnocchi di Melanzana al Pomodoro e Origano fresco
Eggplants gnocchi with tomato and fresh oregano sauce

Linguine con Aragosta, Pomodorini di Pachino ed Aneto
Linguine pasta with spiny lobster, Pachino cherry tomatoes and fresh dill

Antica Pasta di Gragnano con Frutti di Mare, Pomodoro caramellato e Bottarga di Tonno
Traditional Neapolitan tube pasta with sea fruits sauce, comfit tomato and tuna bottarga

Ravioli al Basilico ripieni di Melanzana affumicata con Ricotta di Bufala e Uova di Ricci di Mare
Home made ravioli stuffed with smoked eggplant on buffalo ricotta cheese and sea urchins eggs

Risotto Carnaroli "Riserva Ecori" con Alici, Olive e Crema di Peperoni grigliati
Carnaroli risotto with anchovies, olives, and bell peppers cream

Pesci e Crostacei

FISH AND SHELLFISH

Pesce e Crostacei di Giornata

Il Pesce ed i Crostacei arrivano giornalmente freschissimi dai pescherecci della Baia.

Il nostro Maitre sarà lieto di suggerirvi la disponibilità del momento e concordare la preparazione secondo il vostro gusto, alla griglia, al vapore, in umido, in crosta di sale, al cartoccio e altro ancora...

Fish and shell fish of the day

Our freshly caught fish and shellfish from the nearby Gulf are delivered every day.

We are pleased to discuss our daily selection with you and help you decide how you wish the Chef to prepare your choice, grilled, steamed, stewed, baked in salt and more...

Gamberoni rossi di Mazara grigliati con Olio extra Vergine d'Oliva

Grilled king prawns from Mazara with extra virgin olive oil

Filetto di Morro in Salsa agrodolce di Zucchine, Mela verde e Peperoncino

Fillet of cod fish served with zucchini, green apple and chilli pepper on sweet and sour sauce

Scaloppa di Spigola alla Eoliana

Sea bass escalope with tomatoes and capers

Trancio di Tonno in Crosta di Quinoa su Crema di Carota profumata all'Anice

Blue fin tuna steak with Quinoa crust on anise scented carrots sauce

Carni delle Tre Valli

MEAT

Medaglione di Vitello al Pepe su Crema di Sedano Rapa

Peppered veal fillet on celeriac cream

Galletto Ruspante ai Grani di Senape delicata

Free range rooster marinated with mild mustard seeds

Carré di Agnello con Gremolata agli Agrumi e Bietola

Rack of lamb with citrus fruits Gremolada and sautéed chard

Filetto di Maialino da Latte al Marsala su Crema di Topinambur

Roast fillet of suckling pig with Marsala wine sauce on Jerusalem artichoke cream

Tagliata di "Razza Angus" alla Griglia con Composizione di Salse aromatiche

Thinly sliced grilled Angus beef served with a selection of sauces

Insalate e Verdure

SALADS AND VEGETABLES

Tutti i Piatti principali sono guarniti con appropriate Verdure di Stagione

All main courses are served with fresh local vegetables



Insalatine fresche o Legumi di Stagione

Fresh green salads or fresh legumes

Classici della Cucina Siciliana

TRADITIONAL SICILIAN CUISINE

Moscardini locali al Pomodoro e Basilico su soffice pasta siracusana
Local baby octopus with tomato and basil served on soft potato cream

✓ Caponata tiepida di Verdure in agrodolce
Typical sweet and sour braised vegetables

✓ Minestra estiva di Zucchina lunga siciliana
Soup of Sicilian zucchini

Pasta con le Sarde
Traditional pasta with fillets of fresh sardines

✓ “Norma” di Maccheroni al Ferretto
Classic macaroni with tomatoes, eggplant and salted ricotta cheese

Involtini di Pesce Spada alla palermitana in Salsa all’Arancia
Sword fish rolls with breadcrumbs, pine-nuts and sultanas in orange sauce

Zuppa di Pesce ai Sapori mediterranei
Fish soup with Mediterranean flavours

Formaggi e Dolci

CHEESE AND DESSERTS

La nostra carta dei Formaggi e Dolci offre una ampia selezione di prodotti Regionali
Our cheese and desserts menu offers a wide selection of regional products

Executive Chef: Roberto Toro

Restaurant Manager: Giuseppe Privitera



Proposte Vegetariane / *Suitable for Vegetarian*



Prodotti Dietetici senza Glutine / *Gluten-free products*

La maggior parte degli Ingredienti sono Prodotti da Colture Biologiche / *Most of the ingredients come from organic crops*