



*Ti diamo il benvenuto nel nostro Ristorante e ci auguriamo
di regalarTi un'esperienza indimenticabile*

“
*In amore, come in cucina,
ciò che è fatto troppo in fretta
è fatto male!*”

Reg. 1169/2011 UE

 **Food Allergy?**
Ask before you eat...

Management advises that food prepared here may contain or have come in contact with peanuts, tree nuts, soybeans, milk, eggs, wheat, shellfish or fish



Please ask a member of staff about the Ingredients in your meal before placing your order. Thank you

Allergie alimentari?
Chiedi prima di mangiare...

L'amministrazione ti avvisa che il cibo preparato nella nostra cucina potrebbe contenere o venire a contatto con arachidi, frutta secca, soya, latte, uova, cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, sedano, molluschi, mostarda, lupini, sesamo, solfiti e anidride solforosa. Per favore domanda ai membri del nostro staff informazioni sugli ingredienti presenti nella tua pietanza prima di effettuare l'ordine. Grazie

ANTIPASTI

Plateau di mare	€ 60,00 per 2 persone
<i>Crostoni di grani antichi con Ricci del Mediterraneo e stracciatella di bufala etnea, ostriche, tartara di tonno, tartara di gambero rosso di Mazara del Vallo, gambero viola battuto di ricciola, spada affumicato al cedro, scampi del Mediterraneo, alga kombu, cipolla caramellata tropeana, confetture di stagione, guarnizioni°</i>	
Caponata alla araba (vegano)	€ 12,00
<i>Peperoni, melanzane, pomodorino Pachino, sedano, carote, capperi, cipolla, guarnizioni°</i>	
Caponata noblesse (con pesce spada)	€ 15,00
<i>Peperoni, melanzane, pomodorino Pachino sedano, carote, capperi, cipolla, dadolata di pesce spada, guarnizioni°</i>	
Cheesecake di bufala e sbriciolata di grano antico (vegetariano)	€ 15,00
<i>Burrata di bufala, cipolla rossa caramellata, tarallo di farina di timilia, misticanza, pomodoro ciliegino, guarnizioni°</i>	
Caprese di infornata peloritana e battuto di basilico (vegetariano)	€ 14,00
<i>Pomodoro Pachino, basilico, formaggio stagionato a pasta cruda, misticanza, guarnizioni°</i>	
Bis di Tartara (tonno e gambero)	€ 26,00
<i>Tonno pinna gialla e gambero rosso di Mazara marinati, cipolla rossa caramellata, maionese agli agrumi, guarnizioni°</i>	
Sauté rosso di cozze lardellate e “cudduruni”	€ 19,00
<i>Cozze locali, pomodoro Pachino stracotto, lardello di maialino nero dei Nebrodi, galletta di pane integrale, pecorino etneo, guarnizioni°</i>	
Gamberi ubriachi all'arancia	€ 25,00
<i>Gambero rosso di Mazara, arancia Navel, maionese, caramello salato, brandy, guarnizioni°</i>	

° Guarnizioni

Sale - Olio extravergine di oliva E.V.O. - Olio piccante - Granella di nocciola - Mandorle tostate - Semi di Papavero - Fiori edibili - Granella di pistacchio - Scorza di limone - Scorza di arancia - Maionese agli agrumi - Menta - Salvia - Prezzemolo - Sedano - Cipolla

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero provenire da: pescato locale abbattuto a bordo / da coltivazione in serra - secondo le normative vigenti.

PRIMI PIATTI

- Fresca tonno e pesto di pistacchio** € 18,00
Caserecce di rimacinata di semola, tonno pinna gialla, pesto di pistacchio di Bronte, cipolla rossa, guarnizioni°
- Linguine ai ricci e crema di bufala (salvo disponibilità)** € 28,00
Pasta di grano duro trafilata al bronzo, uova di riccio, burrata di bufala etnea affumicata, aglio, alga kombu, guarnizioni°
- Ravioli al gambero rosa con crema di tuma persa e zucca** € 25,00
Ravioli di pasta fresca e farina di grano antico, gambero rosa di Portopalo, zucca, formaggio vaccino stagionato 8 mesi, yogurt, guarnizioni°
- Spaghettoni alla moresca** € 22,00
Trafilata al bronzo con farina di semola, alga kombu, bottarga di tonno, carota, pinoli, colatura di alici, mollica, sarde trite, zucchero di canna, guarnizioni°
- Busiate alla calafatara** € 18,00
Pasta di semola, alici, pecorino ragusano, mollica, burro chiarificato, crema acida alle erbe, stracotto di cipolla rossa, pistacchio di Bronte, cipolla rossa, olive taggiasche, cuore di limone, guarnizioni°
- Tagliatelle polpo e tartufo** € 24,00
Trafilata al bronzo, polpo, crema di tartufo "uncinato" di Palazzolo, battuto di menta, burro chiarificato, mirepoix, salicornia, guarnizioni°
- Strigoli al garum e gremolata con violetta tardiva** € 18,00
Pasta fresca di grano tenero, fermentato di tonno pinna gialla, crema di melanzana viola, panna fresca, cipolla rossa caramellata, guarnizioni°
- Gricia all'acqua di mare** € 19,00
Spaghettoni di grano grosso, pecorino romano, grana padano, guanciale stufato, cozze nere, guarnizioni°

° Guarnizioni

Sale - Olio extravergine di oliva E.V.O. - Olio piccante - Granella di nocciola - Mandorle tostate - Semi di Papavero - Fiori edibili - Granella di pistacchio - Scorza di limone - Scorza di arancia - Maionese agli agrumi - Menta - Salvia - Prezzemolo - Sedano - Cipolla

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero provenire da: pescato locale abbattuto a bordo / da coltivazione in serra - secondo le normative vigenti.

Carbonara di mare	€ 18,00
<i>Spaghettoni di grano grosso, pesce spada affumicato, tonno pinna gialla, uovo, formaggio stagionato, stracotto di cipolla rossa, guarnizioni°</i>	
Venere allo scoglio	€ 25,00
<i>Riso nero, frutti di mare, tonno pinna gialla, pesce spada, polpo, burro chiarificato, mirepoix, gambero rosa di Mazara a crudo, guarnizioni°</i>	
Linguine mantecate cozze e vongole	€ 18,00
<i>Cozze nere, vongole veraci, mollica, burro chiarificato, aglio, sfumato al vino bianco, guarnizioni°</i>	
Caserecce al fumo di spada	€ 18,00
<i>Pomodoro Pachino, pasta fresca di grano tenero, spada affumicato al cedro, olive taggiasche, pesto di pistacchio, vino bianco sfumato, crumble di cipolla, guarnizioni°</i>	
Fresca di pistacchio e bufala (vegetariano)	€ 17,00
<i>Caserecce di rimacinata di semola, burrata di bufala etnea, pesto di pistacchio di Bronte, cipolla rossa, guarnizioni°</i>	
Crema dell'orto e infiorescenze (vegano)	€ 15,00
<i>Vellutata di ortaggi di stagione, purea di cipolla di Giarratana, bietole, senape canuta, olive taggiasche, gallette di pane, crumble di cipolla, guarnizioni°</i>	

° Guarnizioni

Sale - Olio extravergine di oliva E.V.O. - Olio piccante - Granella di nocciola - Mandorle tostate - Semi di Papavero - Fiori edibili - Granella di pistacchio - Scorza di limone - Scorza di arancia - Maionese agli agrumi - Menta - Salvia - Prezzemolo - Sedano - Cipolla

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero provenire da: pescato locale abbattuto a bordo / da coltivazione in serra - secondo le normative vigenti.

SECONDI PIATTI

Tataki di pinna gialla in crosta di sesamo, bietola e salsa all'acqua pazza	€ 22,00
<i>Tonno pinna gialla, sesamo, verdura di campo saltata in padella, salsa citronette con soia ed acqua marina micro-filtrata, pistacchio di Bronte, maionese vegetale extrafluo, guarnizioni°</i>	
Polpo al mattone	€ 26,00
<i>Polpo in doppia cottura, purea ai frutti di mare, misticanza, pomodoro ciliegino, guarnizioni°</i>	
Steccato di spada e chutney di Verdello, arance e cucunci	€ 17,00
<i>Pesce spada, salsa agrodolce agli agrumi e frutto del capperò, pomodoro pachino, maionese al pompelmo, maionese al lime, guarnizioni°</i>	
Filetto di spigola su patate alle vongole, erba di campo e crema di melone Paceco	€ 25,00
<i>Spigola, vongole veraci, patata, acqua di mare micro-filtrata, cipolla caramellata, melone Paceco, bietole, crosta di pane, guarnizioni°</i>	
Rose a Levante	€ 18,00
<i>Involtoni di pesce spada con ripieno di frutti di mare, uva passa, alici, pinoli, rucola, purea di novella siracusana guarnizioni°</i>	
Polpette al crudo di ricciola, corallo al nero di seppia e colatura di alici	€ 28,00
<i>Ricciola, colatura di alici, cialda al nero di seppia, mollica di grano tenero, riduzione di fumetto di pesce, maionese vegetale extrafluo, guarnizioni°</i>	
Coppo di paranza e patate	€ 18,00
<i>Pescato di paranza locale, gamberetti, totani, spicchi di patate, guarnizioni°</i>	
Foglie di campo stracinate e "cucunci" (vegano)	€ 15,00
<i>Verdure di campo saltate in padella, pomodoro passito, olive taggiasche, aglio, crostini di pane, frutto del capperò, guarnizioni°</i>	

° Guarnizioni

Sale - Olio extravergine di oliva E.V.O. - Olio piccante - Granella di nocciola - Mandorle tostate - Semi di Papavero - Fiori edibili - Granella di pistacchio - Scorza di limone - Scorza di arancia - Maionese agli agrumi - Menta - Salvia - Prezzemolo - Sedano - Cipolla

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero provenire da: pescato locale abbattuto a bordo / da coltivazione in serra - secondo le normative vigenti.

CONTORNI **

Verdure grigliate (<i>vegano</i>) <i>Ortaggi vari, misticanza, pomodoro Pachino, guarnizioni°</i>	€ 9,00
Insalata verde (<i>vegano</i>) <i>Lattughino, insalata riccia, cavolo verde, rucola</i>	€ 5,00
Insalata siciliana <i>Arancia, finocchio, olive taggiasche, acciughe, capperi, melograno, guarnizioni°</i>	€ 9,00
Insalata iblea (<i>vegetariano</i>) <i>Pomodoro Pachino I.G.T., ricotta infornata peloritana, cipolla rossa di Tropea, guarnizioni°</i>	€ 9,00
Patate fritte (<i>Spicchi di patata fritta ed aromi</i>)	€ 5,00
Patate fritte cacio e pepe / prezzemolo e limone (<i>Spicchi di patata fritta ed aromi</i>)	€ 6,00

** Ordinabile solo insieme ad una portata principale

MENÙ BAMBINO*

<i>(un primo a scelta)</i>	€ 9,00
PRIMI:	
- Pasta fresca al pomodoro	
- Pasta fresca al pesto di basilico	
- Pasta fresca burro e parmigiano	
SECONDI:	
- Cotoletta di pollo alla milanese	€ 10,00
- Tagliata di pollo, misticanza e patate fritte	€ 10,00
- Pesce spada, insalata di pomodoro, patate fritte	€ 14,00
- Bistecca di tonno, patatine e maionese	€ 14,00

(* sino a 12 anni)

° Guarnizioni

Sale - Olio extravergine di oliva E.V.O. - Olio piccante - Granella di nocciola - Mandorle tostate - Semi di Papavero - Fiori edibili - Granella di pistacchio - Scorza di limone - Scorza di arancia - Maionese agli agrumi - Menta - Salvia - Prezzemolo - Sedano - Cipolla

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero provenire da: pescato locale abbattuto a bordo / da coltivazione in serra - secondo le normative vigenti.

DESSERT

Mennulara con fondente di Modica, marmellata di mandarino e pistacchio	€ 9,00
<i>Pan di Spagna alla mandorla, cioccolato fondente di Modica, marmellata di mandarino tardivo, crema di pistacchio</i>	
Cannolo capovolto	€ 8,00
<i>Ricotta dolce di pecora, farina 00, cacao amaro, frutta candita, granella di pistacchio</i>	
Tiramisù al millefoglie e cacao amaro	€ 9,00
<i>Ciocolato fondente modicano, ganache al mascarpone, passito di Pantelleria</i>	
Malamuri	€ 8,00
<i>Gelato alle mandorle, marmellata di fico, frutta candita, cioccolato fondente, cialda amara, marmellata d'arancia</i>	

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti potrebbero provenire da: pescato locale abbattuto a bordo / da coltivazione in serra - secondo le normative vigenti.

Il prezzo del servizio è pari a € 3,00 p.p.



*Welcome to our restaurant
We hope to give you an unforgettable experience*

“
*In love as in cooking
What is done in haste
Is done poorly!*”

Reg. 1169/2011 UE

 **Food Allergy?**
Ask before you eat...

Management advises that food prepared here may contain or have come in contact with peanuts, tree nuts, soybeans, milk, eggs, wheat, shellfish or fish



Please ask a member of staff about the Ingredients in your meal before placing your order. Thank you

Allergie alimentari?
Chiedi prima di mangiare...

L'amministrazione ti avvisa che il cibo preparato nella nostra cucina potrebbe contenere o venire a contatto con arachidi, frutta secca, soya, latte, uova, cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, sedano, molluschi, mostarda, lupini, sesamo, solfiti e anidride solforosa. Per favore domanda ai membri del nostro staff informazioni sugli ingredienti presenti nella tua pietanza prima di effettuare l'ordine. Grazie

STARTERS

Plateau di mare	€ 60,00 for 2 people
<i>Mediterranean sea urchins, tuna tartare, amberjack, smoked swordfish, red shrimps from Mazara, mediterranean scampi, Portopalo shrimps, Bluefish lomo, algae, kombu seaweed, buffalo stracciatella, caramelized onion, ancient grain croutons, seasonal jams</i>	
Caponata alla araba (vegan)	€ 12,00
<i>Red peppers, eggplants, cherry tomatoes, celery, carrots, capers, onion, garnishes°</i>	
Caponata noblesse (with swordfish)	€ 15,00
<i>Red peppers, eggplants, cherry tomatoes, celery, carrots, capers, onion, swordfish, garnishes°</i>	
Cheesecake di bufala e sbriciolata di grano antico (vegetarian)	€ 15,00
<i>Buffalo burrata, caramelized red onion, Tarallo crumbs, mixed salad, cherry tomatoes, garnishes°</i>	
Caprese di infornata peloritana e battuto di basilico (vegetarian)	€ 14,00
<i>Cherry tomatoes, basil, aged raw cheese, mixed salad, garnishes°</i>	
Bis di Tartara (tuna and prawns)	€ 26,00
<i>Marinated tuna and red prawns, caramelised red onion, citrus mayonnaise, garnishes°</i>	
Sauté rosso di cozze lardellate e “cudduruni”	€ 19,00
<i>Local mussels, cherry tomatoes, lard from the Nero Siciliano pig, wholemeal cracker, pecorino</i>	
Gamberi ubriachi all’arancia	€ 25,00
<i>Mazara red prawns, orange mayonnaise, salted caramel, brandy, garnishes°</i>	

° Garnishes

Salt, extra virgin olive oil, spicy oil, hazelnuts, toasted almonds, poppy seeds, edible flowers, pistachios, lemon zest, orange zest, citrus mayonnaise, mint, sage, parsley, celery, onion

In the absence of fresh product, some ingredients might be frozen on board / from greenhouse cultivation

SEAFOOD FIRST COURSES

Fresca tonno e pesto di pistacchio	€ 18,00
<i>Pasta, tuna, pistachio pesto, red onion, garnishes°</i>	
Linguine ai ricci e crema di bufala (if available)	€ 28,00
<i>Pasta, sea urchin, smoked buffalo burrata from etna, garlic, garnishes°</i>	
Ravioli al gambero rosa con crema di tuma persa e zucca	€ 25,00
<i>Ravioli of ancient grains, red prawns, pumpkin, aged cows milk cheese, yoghurt, garnishes°</i>	
Spaghettoni alla moresca	€ 22,00
<i>Pasta, kombu sea weed, anchovy sauce, tuna bottarga, carrots, pine nuts, bread crumbs, sardines, cane sugar, garnishes°</i>	
Busiate alla calafatara	€ 18,00
<i>Pasta, anchovies, pecorino, bread crumbs, clarified butter, herb sour cream, pistachios, red onion, olives, lemon, garnishes°</i>	
Tagliatelle polpo e tartufo	€ 24,00
<i>Pasta, octopus, truffle, butter, mint, glasswort, mirepoix vegetables, garnishes°</i>	
Strigoli al garum e gremolata con violetta tardiva	€ 18,00
<i>Fresh pasta, tuna, purple eggplant, fresh cream, carmelized onion, garnishes°</i>	
Gricia all'acqua di mare	€ 19,00
<i>Pasta, pecorino, grana padano, guanciale, mussels, garnishes°</i>	
Carbonara di mare	€ 18,00
<i>Pasta, smoked swordfish, tuna, eggs, aged cheese, red onion, garnishes°</i>	
Venere allo scoglio	€ 25,00
<i>Black rice, shellfish, tuna, swordfish, prawns, octopus, butter, mirepoix vegetables, garnishes°</i>	

° Garnishes

Salt, extra virgin olive oil, spicy oil, hazelnuts, toasted almonds, poppy seeds, edible flowers, pistachios, lemon zest, orange zest, citrus mayonnaise, mint, sage, parsley, celery, onion

In the absence of fresh product, some ingredients might be frozen on board / from greenhouse cultivation

Linguine mantecate cozze e vongole	€ 18,00
<i>Pasta, mussels, clams, bread crumbs, butter, garlic, white wine, garnishes°</i>	
Caserecce al fumo di spada	€ 18,00
<i>Pasta, Pachino cherry tomatoes, smoked swordfish, olives, pistachio pesto, white wine, onion, garnishes°</i>	
Fresca di pistacchio e bufala (vegetarian)	€ 17,00
<i>Pasta, buffalo burrata, Bronte pistacchio pesto, red onion, garnishes°°</i>	
Crema dell'orto e infiorescenze (vegan)	€ 15,00
<i>Seasonal vegetables, onions, chard, hoary musard, olives, garnishes°</i>	

° Garnishes

Salt, extra virgin olive oil, spicy oil, hazelnuts, toasted almonds, poppy seeds, edible flowers, pistachios, lemon zest, orange zest, citrus mayonnaise, mint, sage, parsley, celery, onion

In the absence of fresh product, some ingredients might be frozen on board / from greenhouse cultivation

SEAFOOD SECOND COURSES

Tataki di pinna gialla in crosta di sesamo, bietola e salsa all'acqua pazza	€ 22,00
<i>Tuna, sesame seeds, mixed vegetables, lemon soy sauce with filtrated sea water, pistachios, vegan mayonnaise</i>	
Polpo al mattone	€ 26,00
<i>Octopus, seafood purée, mixed salad, cherry tomatoes, garnishes°</i>	
Steccato di spada e chutney di Verdello, arance e cucunci	€ 17,00
<i>Swordfish, sweet and sour sauce with citrus fruits and caper berries, cherry tomatoes, grapefruit and lime mayonnaise, garnishes°</i>	
Filetto di spigola su patate alle vongole, erba di campo e crema di melone Paceco	€ 25,00
<i>Sea bass, clams, potatoes, filtrated sea water, caramelised onions, Paceco melon, beets, bread cracker, garnishes°</i>	
Rose a Levante	€ 18,00
<i>Swordfish roses filled with seafood, raisins, anchovies, pine nuts and rucola, Siracusa potatoe purée, garnishes°</i>	
Polpette al crudo di ricciola, corallo al nero di seppia e colatura di alici	€ 28,00
<i>Amberjack, anchovy sauce, squid ink wafer, bread crumbs, fish stock reduction, vegan mayonnaise, garnishes°</i>	
Coppo di paranza e patate	€ 18,00
<i>Fried local seafood, potato wedges, garnishes°</i>	
Foglie di campo stracinate (vegan)	€ 15,00
<i>Mixed vegetables, tomato passito, olives, garlic, bread crust, capers, garnishes</i>	

° Garnishes

Salt, extra virgin olive oil, spicy oil, hazelnuts, toasted almonds, poppy seeds, edible flowers, pistachios, lemon zest, orange zest, citrus mayonnaise, mint, sage, parsley, celery, onion

In the absence of fresh product, some ingredients might be frozen on board / from greenhouse cultivation

SIDE DISHES

Verdure grigliate (<i>vegan</i>)	€ 9,00
<i>Mixed grilled vegetables, mixed salad, tomatoes, garnishes°</i>	
Insalata verde (<i>vegan</i>)	€ 5,00
<i>Mixed salad, green kale, rucola</i>	
Insalata siciliana	€ 9,00
<i>Orange, fennel, olives, anchovies, capers, pomegranate, garnishes°</i>	
Insalata iblea (<i>vegetarian</i>)	€ 9,00
<i>Cherry tomatoes, baked ricotta, red onion, garnishes°</i>	
Patate fritte	€ 5,00
<i>Potato wedges, garnishes°</i>	
Patate cacio e pepe / prezzemolo e limon	€ 6,00
<i>Potato wedges with cheese and pepper or parsley and lemon</i>	

° Garnishes

Salt, extra virgin olive oil, spicy oil, hazelnuts, toasted almonds, poppy seeds, edible flowers, pistachios, lemon zest, orange zest, citrus mayonnaise, mint, sage, parsley, celery, onion

In the absence of fresh product, some ingredients might be frozen on board / from greenhouse cultivation

KIDS MENU*

FIRST COURSES: € 9,00

Fresh pasta with tomato sauce

Fresh pasta with basil pesto

Fresh pasta with butter and parmesan

SECOND COURSES:

Chicken cutlet Milano style € 10,00

Chicken filet, mixed salad and fried potatoes € 10,00

Swordfish, tomato salad, fried potatoes € 14,00

Tuna steak, fries and mayonnaise € 14,00

(*up to 12 years)

DESSERTS

Mennulara con fondente di Modica, marmellata di mandarino e pistacchio € 9,00

Almond sponge cake, Modica chocolate, mandarin marmalade, pistachio cream

Cannolo capovolto € 8,00

Sweet sheeps ricotta, flour, bitter cocoa, candied fruit

Tiramisù al millefoglie e cacao amaro € 9,00

Dark chocolate from Modica, mascarpone ganache, Passito di Pantelleria

Malamuri € 8,00

Almond ice cream, fig marmalade, candied fruit, dark chocolate, bitter waffle, orange marmalade

In the absence of fresh product, some ingredients might be frozen on board / from greenhouse cultivation

Service fee per person € 3,00



*Bienvenue dans notre restaurant
Nous espérons vous faire vivre
Une expérience inoubliable*

“
*En amour comme en cuisine
Ce qui est fait à la hâte
Est mal fait*”

Reg. 1169/2011 UE

 **Food Allergy?**
Ask before you eat...

Management advises that food prepared here may contain or have come in contact with peanuts, tree nuts, soybeans, milk, eggs, wheat, shellfish or fish



Please ask a member of staff about the Ingredients in your meal before placing your order. Thank you

Allergie alimentari?
Chiedi prima di mangiare...

L'amministrazione ti avvisa che il cibo preparato nella nostra cucina potrebbe contenere o venire a contatto con arachidi, frutta secca, soya, latte, uova, cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, sedano, molluschi, mostarda, lupini, sesamo, solfiti e anidride solforosa. Per favore domanda ai membri del nostro staff informazioni sugli ingredienti presenti nella tua pietanza prima di effettuare l'ordine. Grazie

ENTRÉES

Plateau di mare	€ 60,00
<i>Huîtres, pain grillé aux grains anciens avec oursins de Méditerranée et stracciatella di bufala, tartare de thon, sériole, espadon fumé, crevettes rouges de Mazara, scampi, crevette rose de Portopalo, lomo du poisson bleu, algues, oignon caramélisé, confitures de saison, garnitures°</i>	pour 2 personnes
Caponata alla araba (végétalien)	€ 12,00
<i>Poivrons, aubergine, tomates cerises, céleri, carottes, câpres, oignon, garnitures°</i>	
Caponata noblesse (avec éspadon)	€ 15,00
<i>Poivrons, aubergine, tomates cerises, céleri, carottes, câpres, oignon, espadon, garnitures°</i>	
Cheesecake di bufala e sbriciolata di grano antico (végétarien)	€ 15,00
<i>Burrata de buffle, oignons rouge caramélisé, miettes de Tarallo, salade composée, tomates cerises, garnitures°</i>	
Caprese di infornata peloritana e battuto di basilico (végétarien)	€ 14,00
<i>Tomates cerises, basilic, fromage au lait cru vieilli, salade composée, garnitures°</i>	
Bis di Tartara (thon e crevettes)	€ 26,00
<i>Thon e crevettes rouges marinées, oignon rouge caramélisé, mayonnaise aux agrumes, garnitures°</i>	
Sauté rosso di cozze lardellate e “cudduruni”	€ 19,00
<i>Moules locales, tomates cerises, saindoux du porc noir sicilien, galette de pain complet, pécorino de l’Etna garnitures°</i>	
Gamberi ubriachi all’arancia	€ 25,00
<i>Crevettes rouges de Mazara, orange mayonnaise, caramel salé, Brandy, garnitures°</i>	

° Garnitures

Sel, huile d’olive, huile piquante, noisettes, amandes, graines de coquelicot, fleurs comestibles, pistaches, zeste de citron, zeste d’orange, mayonnaise aux agrumes, menthe, sauge, persil, céleri, oignons

À défaut des produits frais, certains ingrédients peuvent être congelés à bord / cultivés sous serres

PRIMI FRUITS DE MER

Fresca tonno e pesto di pistacchio	€ 18,00
<i>Pâtes, thon, pesto de pistache, oignon rouge, garnitures°</i>	
Linguine ai ricci e crema di bufala (si disponible)	€ 28,00
<i>Pâtes, oursin, burrata de bufflonne fumée, ail, algues kombu, garnitures°</i>	
Ravioli al gambero rosa con crema di tuma persa e zucca	€ 25,00
<i>Ravioli, crevettes roses, citrouilles, fromage de vache vieilli, yaourt, garnitures°</i>	
Spaghettoni alla moresca	€ 22,00
<i>Pâtes, algues kombu, poutargue, sauce aux anchois, carottes, pignons, pain, sardines, sucre de canne, garnitures°</i>	
Busiate alla calafatara	€ 18,00
<i>Pâtes, anchois, pecorino, chapelure, beurre, crème fraîche aux herbes, oignon rouge, olives, citron, pistache, garnitures°</i>	
Tagliatelle polpo e tartufo	€ 24,00
<i>Pâtes, poulpe, crème de truffe, beurre, menthe, salicorne, mirepoix, garnitures°</i>	
Strigoli al garum e gremolata con violetta tardiva	€ 18,00
<i>Pâtes fraîches, thon fermenté, aubergine violette, crème, garnitures°</i>	
Gricia all'acqua di mare	€ 19,00
<i>Pâtes, pecorino, grana padano, guanciale, moules, garnitures°</i>	
Carbonara di mare	€ 18,00
<i>Pâtes, espadon fumé, thon, oeuf, fromage vieilli, oignon rouge, garnitures°</i>	
Venere allo scoglio	€ 25,00
<i>Riz noir, fruits de mer, thon, espadon, crevette rose, poulpe, beurre, mirepoix, garnitures°</i>	

° Garnitures

Sel, huile d'olive, huile piquante, noisettes, amandes, graines de coquelicot, fleurs comestibles, pistaches, zeste de citron, zeste d'orange, mayonnaise aux agrumes, menthe, sauge, persil, céleri, oignons

À défaut des produits frais, certaines ingrédients peuvent être congelés à bord / cultivés sous serres

Linguine mantecate cozze e vongole	€ 18,00
<i>Pâtes moules, palourdes, chapelure, beurre, ail, vin blanc, garnitures°</i>	
Caserecce al fumo di spada	€ 18,00
<i>Pâtes, tomates cerises, espadon fumé, olives, pesto de pistaches, oignon frit, vin blanc, garnitures°</i>	
Fresca di pistacchio e bufala (végétalien)	€ 17,00
<i>Pâtes, burrata de buffle, pesto de pistache, oignon rouge, garnitures°</i>	
Crema dell'orto e infiorescenze (végétalien)	€ 15,00
<i>Légumes de saison, oignons, blette verte, moutarde blanches, olives, pain grillé, oignon frit, garnitures°</i>	

° Garnitures

Sel, huile d'olive, huile piquante, noisettes, amandes, graines de coquelicot, fleurs comestibles, pistaches, zeste de citron, zeste d'orange, mayonnaise aux agrumes, menthe, sauge, persil, céleri, oignons

À défaut des produits frais, certaines ingrédients peuvent être congelés à bord / cultivés sous serres

SECONDI FRUITS DE MER

Tataki di pinna gialla in crosta di sesamo, bietola e salsa all'acqua pazza	€ 22,00
<i>Filet de thon, sésame, légumes, sauce soja citronnée à l'eau de mer filtrée, pistache, mayonnaise végétale, garnitures°</i>	
Polpo al mattone	€ 26,00
<i>Poulpe, purée de fruits de mer, salade mixte, tomate cerise, garnitures°</i>	
Steccato di spada e chutney di Verdello, arance e cucunci	€ 17,00
<i>Espadon, sauce aigre douce avec agrumes e câpres, tomates cerises, mayonnaise au pamplemousse et citron vert, garnitures°</i>	
Filetto di spigola su patate alle vongole, erba di campo e crema di melone Paceco	€ 25,00
<i>Loup de mer, palourdes, pommes de terre, eau de mer filtrée, oignons caramélisé, melon, bette, pain grillé, garnitures°</i>	
Rose a Levante	€ 18,00
<i>Roses d'espadon avec raisins secs, anchois, pignons de pin, roquette, purée de patate, garnitures°</i>	
Polpette al crudo di ricciola, corallo al nero di seppia e colatura di alici	€ 28,00
<i>Sériole, sauce aux anchois, galette d'encre de seiche, chapelure, bouillon de poisson, mayonnaise végétale, garnitures°</i>	
Coppo di paranza e patate	€ 18,00
<i>Poisson frit local, crevettes, calamars, pommes de terre, garnitures°</i>	
Foglie di campo stracinate (végétalien)	€ 15,00
<i>Légumes, tomates passito, olives, ail, pain, câpres, garnitures</i>	

° Garnitures

Sel, huile d'olive, huile piquante, noisettes, amandes, graines de coquelicot, fleurs comestibles, pistaches, zeste de citron, zeste d'orange, mayonnaise aux agrumes, menthe, sauge, persil, céleri, oignons

À défaut des produits frais, certains ingrédients peuvent être congelés à bord / cultivés sous serres

PLATS D'ACCOMPAGNEMENTS **

Verdure grigliate (végétalien) <i>Legumes grillés, salade composée, tomates, garnitures°</i>	€ 9,00
Insalata verde (végétalien) <i>Salade composée, chou frisé, rucola, garnitures°</i>	€ 5,00
Insalata siciliana (végétalien) <i>Orange, fenouille, olive, anchois, câpres, grenade, garnitures°</i>	€ 9,00
Insalata iblea (végétarien) <i>Tomates cerises, ricotta au four, oignon rouge, garnitures°</i>	€ 9,00
Patate cacio e pepe / prezzemolo e limon <i>Pommes de terre au fromage et poivre ou persil et citron, garnitures°</i>	€ 6,00
Patate fritte <i>Pommes de terre frites, garnitures°</i>	€ 5,00

** Ne peut être commandé qu'avec un plat principal

MENU ENFANT*

PÂTES:	€ 9,00
Pâtes fraîches à la sauce tomate	
Pâtes fraîches au pesto	
Pâtes fraîches au beurre et parmesan	
PLATS PRINCIPAUX:	
Escalope de poulet à la milanaise	€ 10,00
Filet de poulet, salade composée, frites	€ 10,00
Espadon, salade de tomate, frites	€ 14,00
Steak de thon, frites et mayonnaise	€ 14,00

(* jusqu'à 12 ans)

° Garnitures

Sel, huile d'olive, huile piquante, noisettes, amandes, graines de coquelicot, fleurs comestibles, pistaches, zeste de citron, zeste d'orange, mayonnaise aux agrumes, menthe, sauge, persil, céleri, oignons

À défaut des produits frais, certains ingrédients peuvent être congelés à bord / cultivés sous serres

DESSERTS

Mennulara con fondente di Modica, marmellata di mandarino e pistacchio	€ 9,00
<i>Sponge cake aux amandes, chocolat de Modica, confiture de mandarines, crème de pistache</i>	
Cannolo capovolto	€ 8,00
<i>Ricotta de brebis douce, farine, cacao amer, fruit confit, pistache</i>	
Tiramisù al millefoglie e cacao amaro	€ 9,00
<i>Chocolat noir de Modica, ganache au mascarpone, Passito di Pantelleria</i>	
Malamuri	€ 8,00
<i>Glace aux amandes, confiture de figues, fruit confit, chocolat noir, galette amère, confiture d'orange</i>	

À défaut des produits frais, certaines ingrédients peuvent être congelés à bord / cultivés sous serres

Service € 3,00 par personne