



Le informazioni, relative alla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze, sono segnalate direttamente sul menù.

The informations regarding the presence of substances that may

cause allergies and intolerances is indicated directly on the menu. 1 - Glutine / Gluten 8 - Frutta a guscio / Nuts

9 – Sedano / Celery 10 – Senape / Mustard 11 – Sesamo / Sesame 3 – Uova / Egg 4 – Pesce / Fish

5 – Arachidi / Peanut 12 - Anidride Solforosa / Sulphur Dioxide 6 – Soia / Soy 13 – Lupini / Lupine

7 – Latticini / Dairy products 14 – Molluschi / Molluscs

2 – Crostacei / Crustaceans

Per tutti i prodotti presenti nel menù non è possibile garantire l'assenza di allergeni per effetto di eventuali contaminazioni crociate. For all the products on the menu it is not possible to guarantee the absence of allergens due to possible cross-contamination

* Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di autocontrollo mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito ai prodotti presenti sul menu * Some raw materials can be deep-frozen at origin or frozen on

site by rapid blast chilling, as described in the procedures of the self-control manual using the HACCP system pursuant to EC Reg. 852/04.

The dining room staff is available to provide any information regarding the products on the menu

STUZZICHERIA

CROSTINI [1,4,7]
CON ACCIUGHE E BURRO AL LIMONE
BREAD CROUTONS WITH ANCHOVIES
AND LEMON BUTTER

PATATINE DG [1, 8]*
FRENCH FRIES

NUGGETS DI POLLO [1, 3, 8, 10]*
CON SALSA BBQ
CHICKEN NUGGETS WITH BBQ SAUCE

"CUOPPO" [1, 2, 6, 8, 14] *
DI CALAMARI E GAMBERI
SQUIDS AND PRAWNS TEMPURA

POLPETTINE [1,3,7,9]*
DI MANZO AI "TRE POMODORI"
BEEF MEATBALLS WITH THREE
VARIETIES OF TOMATO

CAZZILLI [1,8]*
ALLA PALERMITANA
TYPICAL PALERMO-STYLE CROQUETTES

PANELLE [1,8] SICILIAN CHICKPEA FRITTERS

PINZIMONIO ^[9]
DI VERDURE
VEGETABLE CRUDITÉS

CRUDO DI PESCE OUR RAW FISH

CAVIALE "CALVISIUS" [1,3,4,7]* 30gr 50gr SERVITO CON MIMOSA D'UOVO, ACCIUGHE, BURRO, ERBA CIPOLLINA, CRÈME FRAÎCHE, PATATE E BLINIS DI GRANO SARACENO

"CALVISIUS" CAVIAR SERVED WITH EGG, ANCHOVIES, BUTTER, CHIVES, CRÈME FRAÎCHE, POTATOES AND BUCKWHEAT BLINIS

TONNO DUE SICILIE [4, 8]*

tuna tartare with capers and semi-dry tomatoes

RICCIOLA [3, 4, 7, 8]*
PESTO DI MANDORLE E MENTA,
CRUMBLE AL POMODORO
AMBERJACK TARTARE, ALMOND AND
MINT PESTO, TOMATO CRUMBLE

SALMONE ^{[4]*}
GUACAMOLE, TERRA DI OLIVE NERE
E CHIPS DI PATATA DOLCE
SALMON TARTARE, GUACAMOLE, BLACK OLIVE
CRUMBLE AND SWEET POTATO CHIPS

SCAMPI [2, 12]* LANGUSTINE

GAMBERI [2, 12]* PRAWNS

OSTRICHE [14, 12] OYSTERS

SNACK & INSALATE SNACKS & SALADS

LOBSTER ROLL [1, 2, 3, 6, 7, 9, 12] CON VERDURE ALLA CATALANA E MAIONESE ALL'ASTICE CON CHIPS DI VERDURE MISTE WITH VEGETABLE CATALAN AND LOBSTER

MAYO WITH MIXED VEGETABLE CHIPS

INSALATA VERDE [2,4,7,12]* INSALATA VERDE CON GAMBERONI, FINOCCHI, POMPELMO, SEMI DI ZUCCA E MAYO ALLO YOGURT GREEN LEAF SALAD WITH PRAWNS FENNEL, GRAPEFRUIT, PUMPKIN SEEDS AND YOGURT MAYO

FORMAGGI [7, 10] CHEESE SELECTION

DG BURGER [1, 3, 6, 7, 8]*

BEEF BURGER WITH CHEDDAR CHEESE BACON, LETTUCE, TOMATO, KETCHUP WITH FRENCH FRIES

TOAST [1, 3, 4, 6, 7]* SALMONE ED AVOCADO, CREMA DI BUFALA AFFUMICATA E POMODORINI SECCHI SALMON AND AVOCADO TOAST, SMOKED BUFFALO CREAM AND DRIED TOMATOES

SALUMI ITALIANI [12] SELECTION OF ITALIAN **CURED MEATS**

CAESAR SALAD [1, 3, 4, 7]

ICEBERG SALAD WITH CHICKEN, BACON, EGG, CROUTONS PARMESAN FLAKES AND CEASAR SAUCE

CLUB SANDWICH [1, 3, 6]

TOAST WITH CHICKEN, BACON, EGG, LETTUCE, TOMATO, MAYO WITH FRENCH FRIES

ARANCINA [1, 3, 7, 8, 9]* PISTACCHIO E STRACCIATELLA ARANCINA WITH PISTACHIC AND STRACCIATELLA CHEESE

INSALATA CAPRESE [7] CAPRESE SALAD

INSALATA DI QUINOA QUINOA SALAD, CUCUMBERS, OLIVES, AVOCADO AND TOMATO

ARANCINA [1, 3, 7, 8, 9]* **TRADIZIONALE** CON RAGU' E PISELLI traditional arancina WITH BEEF RAGOUT AND PEAS

PRIMI FIRST COURSES

RISOTTO AGLI AGRUMI, [7,9,12,14]*
CAPESANTE, MAGGIORANA
E CAPRINO AFFUMICATO
CITRUS RISOTTO, SCALLOPS,
THYME AND SMOKED GOAT CHEESE

CAVATELLI, [1,2,4,9,12]*
CARCIOFI, GAMBERI E PANE AROMATICO
CAVATELLI PASTA, ARTICHOKES,
PRAWNS AND AROMATIC BREAD

PACCHERI AL SUGO [1, 3, 7, 8, 9]*
DI POLPETTINE DI VITELLO,
CACIO CAVALLO E PISTACCHIO SALATO
PACCHERI WITH VEAL MEATBALL SAUCE,
CACIOCAVALLO CHEESE AND SALTED
PISTACHIO

LA DEVOZIONE [1, 9]

TRADITIONAL ITALIAN SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE

MEZZE MANICHE [1, 7, 8, 9] ALLA NORMA

TRADITIONAL SICILIAN PASTA WITH AUBERGINE, SALTED RICOTTA CHEESE AND TOMATO SAUCE

SECONDI MAIN COURSES

CONTROFILETTO DI MANZO [7. 9, 10, 12]*
CON INSALATA DI CARCIOFI,
GRANA E SALSA ALLA SENAPE
BEEF SIRLOIN WITH ARTICHOKE SALAD,
PARMESAN AND MUSTARD SAUCE

TRANCIO DI PESCE SPADA [4,7]*
ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO
GRILLED SWORDFISH WITH ROAST POTATOES

WOK [1, 6, 9, 11]*
DI POLLO VERDURE CON

DI POLLO VERDURE CON RISO PILAF CHICKEN WOK, VEGETABLES, SOY SAUCE WITH PILAF RICE

PAILLARD DI VITELLO *
CON VERDURE ALLA GRIGLIA
VEAL PAILLARD WITH GRILLED VEGETABLES

COTOLETTA DI POLLO (1,3,7)*
CON RUCOLA E POMODORINI
CHICKEN CUTLET WITH ROCKET
SALAD AND CHERRY TOMATOES

PARMIGIANA [1, 7, 8, 9]*
DI MELANZANE
AUBERGINE PARMIGIANA

PIZZA PIZZA

LE CLASSICHE

PIZZA [1, 4, 7] NAPOLI PIZZA WITH CANTABRIAN ANCHOVIES AND OREGANO

PIZZA [1, 7] CON CRUDO PIZZA WITH RAW HAM

PIZZA [1, 7]*

CAPRICCIOSA

PIZZA WITH COOKED HAM,

ARTICHOKES AND MUSHROOMS

PIZZA ^[1, 4, 7]
TONNO E CIPOLLA ROSSA
PIZZA WITH TUNA AND RED ONION

PIZZA [1,7] CON COTTO PIZZA WITH HAM

PIZZA [1,7] DIAVOLA PIZZA WITH SPICY SALAMI

PIZZA [1,7] MARGHERITA PIZZA MARGHERITA

PIZZE UNICHE

PIZZA [1, 2, 7]*

GAMBERI CARCIOFI,

BURRATA E DRAGONCELLO

PIZZA WITH SHRIMP, ARTICHOKES,

BURRATA AND TARRAGON

PIZZA DS [1,7]*
MARGHERITA
PIZZA DS MARGHERITA

FOCACCIA [1,7,9,12]*
CIME DI RAPA, PROVOLA AFFUMICATA,
TARTARE DI MANZO E TARALLO SBRICIOLATO
TURNIP TOP FOCACCIA, SMOKED
PROVOLA, BEEF TARTARE AND
CRUMBLED TARALLO

PIZZA & SCARPETTA, [1,7,9]*
RAGÙ DI SALSICCIA E BRIE
PIZZA & SCARPETTA, SAUSAGE
RAGÙ AND BRIE

FOCACCIA [1, 9, 12]*
ZUCCA, CAVOLFIORE E
RIDUZIONE DI VINO SPEZIATO
PUMPKIN FOCACCIA,
CAULIFLOWER AND SPICED
WINE REDUCTION

DOLCEDESSERT

TIRAMISÙ [3, 7, 8]
TIRAMISÙ

BRIOSCIA [1, 3, 6, 7, 8]*
CON GRANITA ALLA MANDORLA
TRADITIONAL SICILIAN BRIOCHES
WITH ALMOND GRANITA

SBRISOLONA [1, 3, 6, 7, 8]*
AGLI ARACHIDI CON GELATO
AL POP CORN E CARAMELLO
PEANUT SBRISOLONA WITH POPCORN
AND CARAMEL ICE CREAM

BROWNIES [3,7,8]*
CON CARAMELLO SALATO E
SORBETTO ALLA MANDORLA
BROWNIES WITH SALTED CARAMEL
AND ALMOND SORBET

DIPLOMATICA [3,6,7]*
CON CREMA
PASTICCERA
DIPLOMATIC CAKE
WITH CUSTARD

GELATI* E SORBETTI ICE CREAMS
AND SORBETS

A scelta 2 gusti tra i seguenti:

A choice of 2 flavors among the following:

CREMA ^[3,7]
CIOCCOLATO
MANDORLA ^[8]
PISTACCHIO ^[8]
LIMONE
FRUTTI DI BOSCO
CARAMELLO E POP CORN ^[7]

VANILLA CHOCOLATE ALMOND PISTACHIO LEMON MIXED BERRIES

CARAMEL AND POPCORN

PASSITI E VINI DA DESSERT DESSERT WINES

MOSCATO D'ASTI DOCG 2023

I Vignaioli di S.Stefano (Moscato Bianco) 5.5% Vol

PASSITO DI PANTELLERIA DOC "BEN RYÉ" 2022

Donnafugata 75 Cl (Zibibbo) 14.5% Vol

Calice 7.5 cl / Glass 7.5 cl

