





RISTORANTE

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

2 – Crostacei / Crustaceans

3 – Uova / Egg

4 – Pesce / Fish

5 – Arachidi / Peanut

6 – Soia / Soy

7 – Latticini / Dairy products

8 – Frutta a guscio / Nuts

9 – Sedano / Celery

10 – Senape / Mustard

11 – Sesamo / Sesame

12 – Anidride Solforosa / Sulphur Dioxide

13 – Lupini / Lupine

14 – Molluschi / Molluscs

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

CRUDO DI PESCE

SEAFOOD PLATTER

CAVIALE "ASETRA" [1, 3, 4, 6, 7]* 30gr
SERVITO CON CRÈME
FRAÎCHE E BLINIS 50gr
"ASETRA" CAVIAR SERVED
WITH CRÈME FRAÎCHE, BLINIS

PLATEAU DI CROSTACEI: [2, 12, 14]*
2 GAMBERI, 2 SCAMPI, 2 OSTRICHE
SEAFOOD PLATEAU: 2 SHRIMPS,
2 LANGOUSTINES AND 2 OYSTERS

CARPACCIO [1, 2, 7, 9, 12]*
DI GAMBERO ROSSO
AI TRE POMODORI
CARPACCIO OF RED
PRAWNS WITH THREE
TOMATO VARIETIES

ASSAGGIO DI TRIS [1, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14]*
DI TARTARE
TRIO OF TARTARE TASTING

TARTARE DI TONNO [4, 9, 12]*
ALLA PUTTANESCA,
CAPPERI E OLIVE
TUNA TARTARE PUTTANESCA
STYLE, CAPERS AND OLIVES

TARTARE DI RICCIOLA, [1, 3, 4, 7, 8]*
PESTO EOLIANO, TACCOLE
E BASILICO
AMBERJACK TARTARE, AEOLIAN
PESTO, SNOW PEAS AND BASIL

TARTARE DI SALMONE [1, 4, 7, 8, 12, 14]*
STRACCIATELLA, ZUCCHINA
ALLA SCAPECE, MANDORLE
SALATE
SALMON TARTARE WITH
STRACCIATELLA, SCAPECE
COURGETTE AND SALTED
ALMONDS

DEGUSTAZIONE DI [1, 3, 4, 7, 8, 12]*
DI TARTARE
SALMONE, TONNO, RICCIOLA
TASTING OF TARTARE
SALMON, TUNA, AMBERJACK

SCAMPONE [2, 12]*
LANGOUSTINE

GAMBERONE ROSSO [2, 12]*
RED PRAWN

OSTRICHE DEL GIORNO [12, 14]
OYSTERS OF THE DAY

ANTIPASTI

STARTER

CAPONATA ^{[9, 12]*}

DI MELANZANE

SWEET-AND-SOUR SICILIAN
AUBERGINES, TOMATO SAUCE,
CELERY, OLIVES, AND CAPERS

SARDE A BECCAFICO ^{[1, 4, 7, 8, 12]*}

SICILIAN-STYLE STUFFED
SARDINES

VITELLO TONNATO ^{[3, 4, 9, 12]*}

VEAL WITH TUNA SAUCE

TARTARE DI MANZO ^[3, 4, 7, 9, 12]

ALLA NIZZARDA

NIÇOISE-STYLE BEEF TARTARE

POLPETTINE DI RICOTTA, ^{[7, 9]*}

VELLUTATA DI PEPERONI DOLCI

E PESTO AL FINOCCHIETTO

RICOTTA FRITTERS, SWEET PEPPER
VELOUTÉ AND FENNEL PESTO

I PRIMI

FIRST COURSES

BUSIATE ^{[1, 7, 8, 9]*}

AL PESTO TRAPANESE

BUSIATE PASTA WITH TRADITIONAL
TRAPANI-STYLE PESTO, ALMONDS,
TOMATOES, BASIL

RAVIOLI CAPRESE ^{[1, 7, 9]*}

ALLO SCARPARELLO

CAPRESE RAVIOLI WITH
TRADITIONAL SCARPARELLO
TOMATO SAUCE

SPAGHETTI AL LIMONE ^{[1, 2, 7, 9, 12]*}

CON GAMBERO ROSSO

LEMON SPAGHETTI WITH
SICILIAN RED PRAWNS

RISOTTO CACIO E PEPE ^{[7, 9]*}

CON TARTARE DI MANZO

CACIO E PEPE RISOTTO
WITH BEEF TARTARE

PACCHERI ^{[1, 3, 6, 7, 9]*}

AL SUGO DI POLPETTINE

PACCHERI PASTA WITH
MEATBALL SAUCE

I SECONDI

MAIN COURSES

COSTOLETTE DI AGNELLO, [7, 8, 9]*
ALLA BRACE, PATATA ARROSTO,
SCAROLA RIPASSATA CON
PINOLI E OLIVE
CHARGRILLED LAMB CUTLETS,
ROAST POTATOES AND ESCAROLE
SAUTÉED WITH PINE NUTS AND OLIVES

BISTECCA DI MANZO [1, 5, 6, 7]*
ALLA PALERMITANA CON RUCOLA
E POMODORO
PALERMO-STYLE BEEF STEAK WITH
ROCKET AND TOMATO SALAD

INVOLTINI DI PESCE SPADA, [1, 4, 7, 8]*
MISTICANZA, PATATE ARROSTO
E SALMORIGLIO AL POMODORO
SICILIAN SWORDFISH ROLLS,
MIXED LEAVES, ROAST POTATOES
AND TOMATO SALMORIGLIO DRESSING

TRANCIO DI BRANZINO [4, 7, 9, 12]*
IN CROSTA DI OLIVE,
ZAFFERANO, PIATTONI
OLIVE-CRUSTED SEA BASS FILLET,
SAFFRON SAUCE AND FLAT
GREEN BEANS

MELANZANA [9]*
ALLA MEDITERRANEA
MEDITERRANEAN-STYLE AUBERGINE
WITH TOMATOES, CAPERS,
OLIVES AND HERBS

CHÂTEAUBRIAND, [3, 7, 9, 12]*
PATATE ARROSTO E SPINACI,
SALSA BERNESE
[MIN. PER 2 PERSONE]
CHÂTEAUBRIAND, ROASTED
POTATOES, SAUTÉED SPINACH
AND BÉARNAISE SAUCE
[MIN. FOR 2 PEOPLE]

PESCATO DEL GIORNO [3, 4, 12]
IN CROSTA DI SALE, AL FORNO
OPPURE ALLA MEDITERRANEA
[MIN. PER 2 PERSONE]
CATCH OF THE DAY IN SALT CRUST,
OVEN BAKED OR IN MEDITERRANEAN
STYLE
[MIN. FOR 2 PEOPLE]

CONTORNI

SIDE DISHES

VERDURE
AL VAPORE
STEAMED VEGETABLES

SPINACI SALTATI *
SAUTÉED SPINACH

INSALATA ^[9]
MISTA
MIXED SALAD

VERDURE
ALLA GRIGLIA
GRILLED VEGETABLES

PATATE
ARROSTO
ROASTED POTATOES

