

Elenco Sostanze e/o Prodotti che Provocano "ALLERGIE e/o INTOLLERANZE "

Ai sensi dell'articolo 44, paragrafo 2, del Regolamento 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo.

8. Frutta a guscio:

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



**Tutto il menù e i piatti del giorno sono proposti in versione gluten free.
Si prega di comunicare tempestivamente qualsiasi intolleranza alimentare.
Alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento di temperatura
per garantire l'igiene e la salute alimentare.**

**All the menu and dishes of the day ARE offered gluten free.
Please, report any food intolerance in time.
Some products are subjected to blast chilling to ensure food hygiene and
health.**

**P.S.F : Presidio Slow Food,
sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni
da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.**

I percorsi degustazione

The tasting itineraries

Il percorso è per tutto il tavolo e solo per un tipo di degustazione.

The route is for the whole table and only one type of testing menù.

Percorso a base di Pesce (5 portate)

Fish testing menù (5 courses)

70,00 a persona

70.00 per person

Percorso a base di Carne (5 portate)

Meat testing menù (5 courses)

60,00 a persona

60.00 per person

Percorso Vegetariano (5 portate)

Vegetarian testing menù (5 courses)

50,00 a persona

50.00 per person

I percorsi degustazione vini

The wine tasting itineraries

5 calici

5 glasses

38,00

3 calici

3 glasses

22,00

2 calici

2 glassed

15,00

Antipasti

Starters

Il caciocavallo Modicano (PSF) panato con pick pack all'argentiera	13
<i>Baked caciocavallo cheese with tomato, olive oil, vinegar, oregano and breadcrumbs</i>	
Le polpettine di Sarde in panure agli agrumi, finocchietto e maionese allo zafferano	13
<i>The sardine meatballs in citrus breadcrumbs with wild fennel and saffron mayonnaise</i>	
La parmigiana bianca di melanzane, fonduta di ragusano DOP e salsa di basilico	13
<i>White aubergine parmigiana with ragusano cheese fondue and basil sauce</i>	
Il crostone di Tumminia con tartare di Gambero, burrata e lime	18
<i>Tumminia bread crostone with prawn tartare, burrata and lime</i>	
Il Polpo rosticiato su crema di patate affumicate e cipolla in agrodolce	18
<i>Roasted octopus on smoked potato cream and sweet-and-sour onion</i>	
La tartare di Tonno rosso, pesca marinata, mandorle tostate e mentuccia	20
<i>Red tuna tartare with marinated peach, toasted almonds and mint</i>	
La battuta di manzo siciliano, pecorino DOP, salsa al tartufo nero e crumble alle erbe	20
<i>Sicilian beef tartare with pecorino cheese, black truffle sauce and herb crumble</i>	
Il calamaro scottato con crema di piselli, menta fresca, polvere di limone bruciato e pomodori confit	18
<i>Seared squid with pea cream, fresh mint and burnt lemon powder and confit tomato</i>	
La zuppetta di Cozze nostrali, zucchina lunga, pomodorino, burro di bufala e zeste di limone	16
<i>Mussel soup with long zucchinis, cherry tomatoes, buffalo butter and lemon zest</i>	
La selezione di crudi del giorno con olii aromatizzati	30
<i>Selection of daily fish crudité with flavored oils</i>	

Primi Piatti

First Courses

Gli gnocchi di patate con pomodoro datterino rosso e giallo, stracciatella di bufala e polvere di basilico	16
<i>Potato gnocchi with red and yellow datterino tomatoes, stracciatella cheese and basil powder</i>	
I ravioloni ripieni di burrata delle Madonie con melanzane affumicate, ristretto di pomodoro e ricotta infornata di Messina	18
<i>Fresh burrata-filled ravioli with smoked aubergines, tomato reduction and baked ricotta cheese from Messina</i>	
Le busiate con crema di fave di Sambuca, ricotta fresca e guanciale croccante	18
<i>Busiate pasta with Sambuca broad bean cream, fresh ricotta and crispy guanciale</i>	
Il macaroncino rigato al ragù bianco di coniglio, finocchietto selvatico e mandorle tostate	20
<i>Maccheroncini with white rabbit ragout, wild fennel and toasted almonds</i>	
Gli spaghetti con cozze nostrane, zucchini fritti, zeste di limone, menta e pane atturrato	22
<i>Spaghetti with local mussels, fried zucchinis, lemon zest, mint and toasted breadcrumbs</i>	
I paccheri mantecati con tenerumi, zucchini lunga, pomodorino, polpa d'astice e burro di bufala	26
<i>Paccheri pasta tossed with tenerumi, long zucchinis, cherry tomatoes, lobster meat and buffalo butter</i>	
Le linguine ai gamberi con pesto di mandorle di Noto, lime e bottarga	24
<i>Linguine with prawns, Noto almond pesto, lime and bottarga</i>	
Il risotto gran riserva alla marinara con pescato del giorno, pomodorino confit, melanzane e menta fresca	24
<i>Seafood risotto with catch of the day, confit cherry tomatoes, aubergines and fresh mint</i>	

Secondi piatti

Second Courses

Le costine di agnello panate alle erbe mediterranee con salsa di limone bruciato e insalatina croccante	22
<i>Herb-crusted lamb ribs with burnt lemon sauce and crunchy salad</i>	
I bocconcini di coniglio al rosmarino con crema di patate affumicate e fondo al Marsala	22
<i>Rosemary rabbit bites with smoked potato cream and Marsala reduction</i>	
Il petto d'anatra laccato al Porto rosso con porri bruciati e uva caramellata	22
<i>Duck breast glazed with red Port wine, burnt leeks and caramelized grapes</i>	
Il filetto di maialino nero dei Nebrodi con riduzione di albicocche e patata affumicata	22
<i>Black Nebrodi pork fillet with apricots reduction and smoked potato</i>	
La tagliata di Scottona con mostarda di cipolle Giarratane (PSF), radicchio scottato e bacche rosa	25
<i>The sliced Scottona beef with Giarratana onion mostarda (PSF), seared radicchio and pink peppercorns</i>	
Il pescato del giorno alla brace su indivia, crema di favette e salsa al limone	25
<i>Grilled catch of the day on endive, broad bean cream and lemon sauce</i>	
I bocconcini di branzino con melanzane arrosto, pecorino siciliano e pistacchio di Bronte	22
<i>Sea bass morsels with roasted aubergines, Sicilian pecorino and Bronte pistachios</i>	
La tagliata di tonno rosso al sesamo con zucchine alla scapece e menta fresca	22
<i>Sesame crusted tuna steak with marinated courgettes and fresh mint</i>	
Le code di gamberoni in crosta di panelle siciliane con maionese agli agrumi	30
<i>King prawn tails coated with Sicilian panelle and citrus mayonnaise</i>	
La zuppa di pesce con tenerumi, zucchina lunga e datterino fresco	30
<i>Fish soup with tenerumi, long courgette and fresh datterino tomatoes</i>	
Il burger di pesce panato al mais con maionese agli agrumi di Sicilia, caponatina leggera di melanzane, lattughino fresco e cipolla rossa in agrodolce	22
<i>The corn-crusted fish burger with Sicilian citrus mayonnaise, light eggplant caponata, fresh lettuce, and sweet and sour red onion</i>	

Contorni

Side Dishes

L'insalata verde <i>Green salad</i>	7
L'insalata mista di stagione <i>Seasonal mixed salad</i>	10
Le patate al forno alle erbe aromatiche <i>Roasted potatoes with aromatic herbs</i>	8
Le verdure del giorno saltate all'olio EVO <i>Seasonal vegetables sautéed in extra virgin olive oil</i>	8
La caponatina siciliana <i>Sicilian caponata</i>	10

SPUMANTI SICILIANI – SICILIAN SPARKLING WINES

Metodo Charmat - Charmat Method

Baglio di Pianetto - "Fushà Brut Bianco" (Inzolia)	25
Baglio di Pianetto - "Fushà Brut Rosè" (Syrah)	26
De Gregorio - "Le Stranizze" (Grillo)	25
Duca di Salaparuta - "Duca Extra Brut" (Pinot Nero)	24
Duca di Salaparuta - "Duca Rosè" (Frappato)	25

Metodo Classico - Classic Method

Cusumano - "Brut 700" (Pinot Nero, Chardonnay)	48
Marco De Bartoli - "Terzavia" (Grillo)	50
Murgo - "Murgo Brut" (Nerello Mascalese)	35
Murgo - "Murgo Brut Rosè" (Nerello Mascalese)	40
Planeta - "Planeta Brut" (Carricante)	40

CHAMPAGNE

Franciacorta - "Cà Del Bosco Prestige"	75
Vueve Clicquot - "Brut"	120

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Palermo

Alessandro di Camporeale - "Kaid" (Sauvignon Blanc)	28
Alessandro di Camporeale - "Grillo" (Grillo)	27
Baglio di Pianetto - "Viafrancia" (Viognier)	38
Cusumano - "Angimbè" (Inzolia, Chardonnay)	25
Cusumano - "Shamaris" (Grillo)	26
Cusumano - "Altamora Etna Bianco DOC" (Carricante)	42
Cusumano - "Salealto" (Inzolia, Zibibbo, Grillo)	58
Tasca d'Almerita - "Mozia" (Grillo)	42
Tasca d'Almerita, Tenuta Salina/Vulcano - "Vigne di Paola" (Malvasia)	42
Tasca d'Almerita - "Nozze d'Oro" (Inzolia, Sauvignon Blanc)	48

Trapani

Fina - "Ke Brilla" (Grillo)	25
Fina - "Kikè" (Gewurztraminer)	25
Fina - "Taif" (Zibibbo)	28
Firriato - "Charme" (Frizzante)	25
Firriato - "Sabbie dell'Etna" (Carricante)	25
Firriato - "Sant'Agostino" (Catarratto, Chardonnay)	27
Gorghi Tondi - "Babbìo" (Frizzante - Grillo, Zibibbo, Damaschino)	28
Marco De Bartoli - "Sole e Vento" (Zibibbo, Grillo)	28
Marco De Bartoli - "Pietranera" (Zibibbo)	50
Marco De Bartoli - "Grillo Integer" (Grillo)	55

Agrigento

De Gregorio - "Bianco di San Lorenzo" (Inzolia, Incrocio Manzoni)	25
De Gregorio - "Magarià" (Chardonnay)	30
De Gregorio - "Rahana" (Grillo)	26
De Gregorio - "Hybrids" (Nerello Mascalese vinificato in bianco)	28
Mandarossa - "Grillo" (Grillo)	25
Mandarossa - "Santannella" (Fiano, Chenin Blanc)	25
Mandarossa - "Urre di mare" (Sauvignon blanc)	25
Milazzo - "Bianco di Nera" (Frizzante)	28
Milazzo - "Maria Costanza" (Inzolia - Chardonnay)	35
Milazzo - "Vignavella" (Catarratto)	42
Milazzo - "Selezione di Famiglia Bianco Superiore DOP" (Chardonnay)	50
Planeta - "Cometa Bianco" (Fiano)	40
Planeta - "Chardonnay" (Chardonnay)	46
Planeta - "Etna Bianco" (Carricante)	38

Catania

Murgo - "Etna Bianco" (Carricante)	28
Nicosia	
Contrada Monte Gorna - "Etna Bianco" DOC	30

VINI ROSATI – ROSÈ WINES

Palermo

Tasca d'Almerita – Madama Rosé (Syrah)	26
Cusumano – “Altamora Rosè”(Nerello Mascalese)	43

Trapani

Fina - “Hanami” (Merlot)	24
Firriato - “Charme Rosè” (Frizzante)	25

Agrigento

De Gregorio – “Rosa di Nero” (autoctoni siciliani)	25
Milazzo - “Rosè di Rosa” (Frizzante)	28

Catania

Nicosia	
Etna Rosato DOC – “Vulkà”	28

VINI ROSSI - RED WINES

Palermo

Alessandro di Camporeale - "Kaid" (Syrah BIO)	35
Baglio di Pianetto - "Shymer" (Syrah, Merlot)	26
Baglio di Pianetto - "Syraco" (Syrah in purezza)	25
Baglio di Pianetto - "Ramione" (Nero d'Avola, Merlot)	25
Baglio di Pianetto - "Viafrancia" (Merlot, Cabernet Sauvignon)	45
Cusumano - "Benuara" (Nero d'Avola, Syrah)	27
Cusumano - "Disueri" (Nero d'Avola)	25
Cusumano - "Alta Mora Etna Rosso" (Nerello Mascalese)	44
Cusumano - "Sagana" (Nero d'Avola)	54

Tasca d'Almerita - "Guarnaccio" (Perricone)	25
Tasca d'Almerita - "Cygnus" (Cabernet)	35
Tasca d'Almerita - "Ghiaia Nero Etna Rosso" (Nerello Mascalese)	40
Tasca d'Almerita - "Sallier La Monaca" (Syrah DOC)	40

Trapani

Fina - "Merlot" (Merlot)	25
Fina - "Perricone" (Perricone 100%)	26
Fina - "Syrah" (Syrah)	25
Fina - "Caro Maestro" (Cabernet Sauvignon, Merlot)	48
Marco De Bartoli - Rosso Di Marco (Perricone)	31

Agrigento

De Gregorio - "Dragonara" (Tannat)	25
De Gregorio - "Haris" (Nero d'Avola)	26
Mandarossa - "Cava di Serpe" (Alicante Bouschet, Merlot)	26
Milazzo - "Maria Costanza" (Nero d'Avola)	48
Planeta - "Frappato Rosso" (Frappato)	25
Planeta - "Dorilli Rosso" (Nero d'Avola, Frappato)	32

Catania

Cottanera - "Diciassette Salme" (Nerello Mascalese)	26
Murgo - "Etna Rosso" (Nerello Mascalese)	28
Nicosia	
Contrada Monte Gorna - Etna Rosso DOC	30
"Passicato Rosso" IGT - Nero d'Avola, Syrah e Frappato	26