

*“Dal Crudo al Cotto,
dall’antipasto al secondo, rompiamo gli schemi
questa è la nostra idea di cucina...”*

“Prima secca”

Crudo di pesce fresco del Mediterraneo, tra innovazione e cultura marinara

€22,00

“Sud”

Totanetti scottati, su spremuta di datterino di Scicli, stracciatella di bufala ragusana e pane tostato

€15,00

“U cuòppu”

Frittura di paranza delle nostre barche

€15,00

“Cozzalemon”

Cozze saltate con zenzero, mentuccia e profumi di lemongrass

€13,00

“Scapece”

Sauro marinato, zucchine in agrodolce, salsa di soia e maionese al wasabi

€14,00

“Ammuddicata”

Pesce spatola con panatura leggera, crema di carote di Ispica e caponatina Sicula

€13,00

“Coast to coast”

Spiedino di pesce, misticanza di verdure e leggeratzatzikiallo yogurt

€15,00

“A Tunnina”

Tonno del Mediterraneo, capperi, mentuccia e cipolla rossa agrodolce

€ 18,00

...Incocciare, impastare, scaniare, saltare, mantecare

La pasta, cultura di popoli e tradizioni

La nostra idea dei primi piatti”

“Pasta con le sarde”

Spaghetto fresco di grano russello con sarde, pesto di finocchietto e pinoli

€13,00

“Pizzaiola”

Gnocchetto fresco di patate, zuppetta di mare e stracciatella di bufala ragusana

€14,00

“Frutti di mare”

Spaghettoni freschi di grano “Russello”, aglio, olio e peperoncino con i frutti di mare del Mediterraneo

€15,00

“Rònnalucata”

Ravioli di ricotta e lime con sugo delicato al nero di seppia, pomodorino infornato

€15,00

“Mare d’inverno”

Spaghettoni freschi di grano “Russello” crema di cipollotto allo zafferano, bottarga e pesto di Alga Nori

€15,00

“CousCous”

Con zuppa di pesce e pesto trapanese

(il nostro couscous, omaggio a Marilù Terrasi, è preparato utilizzando grani antichi siciliani, viene incocciato tutti i giorni e segue il tradizionale processo di lenta cottura a vapore)

€15,00

Le Insalate

“Tataki”

Tonno del Mediterraneo tataki, germogli di lattuga, datterino, katsuobushi salsa ponzu agli agrumi € 12,00

“Magghia”

Alici fresche marinate, filetti d’arancia, i “capperi di Enrico”, finocchio, cipollotto e olive nere € 12,00

