

## PER COMINCIARE

Crudo di pesce e crostacei del Mar Ionio in acqua di mare (GF, ©) 44

Tartare di... (GF) 28

Gamberi rossi con salsa di peperone e burrata ragusana (GF, ©) 38

Polpette croccanti di pesce spada e melanzane  
su salsa di pomodori arrosto e olio alla menta 26

Fiori di zucca al ripieno di ricotta in tempura di riso (V, GF) 22

Parmigiana di melanzane (V, GF) 22

Zuppetta di pane con carciofi e ragusano (V) 20

Da condividere, tre diverse proposte da gustare insieme  
(per due persone) 56

## GRANO E RISO

Pasta alla Norma (VG) 22

Gnocchi di zucchine al pomodoro e menta fresca (V) 22

Linguine all'astice 44

Spaghetti freschi con bottarga di tonno  
e briciole di pane profumate al limone 30

Tortelli al ripieno di ricotta, alici, pinoli su salsa di finocchietto selvatico 32

Risotto allo scorfano con fiori di zucca e pomodoro caramellato (GF) 36

## TRA MARE E TERRA

Trancio di spigola in crosta di sale  
con insalata di finocchi e arance (GF) 36

Filetto di dentice all'eoliana  
con capperi pomodorini e olive (GF) 36

Bracirole di pesce spada alla messinese  
con verdure in agrodolce 30

Triglia, salsa "Lattata", sfoglia di pane croccante  
e olio allo zafferano 34

Guancia di vitello con millefoglie  
di patate aromatizzate all'arancia (GF) 32

Arrosto di agnello in crosta di erbe aromatiche  
e cicoria selvatica (GF) 34

## VERDURE E CONTORNI

Verdure e insalate di stagione 10

Coperto 5 Euro a persona

### INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

*Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011.*

*(V) vegetariano - (VG) vegano - (GF) senza glutine*

*Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi.*

*Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio.*

*Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, Lettera D, Punto 3.*

*I piatti o gli ingredienti contrassegnati con © sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. CE 852/04.*

*Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti".*