

## Antipasti

**"Parmigiana" di Melanzane e Primizio** 10,00

tortino di melanzane tostate al forno, passata di pomodoro, pomodorini, formaggio locale primizio, al gratin con sesamo

**Insalatina di Stinco e Ortaggi in conserva** 10,00

insalatina fredda di stinco di vitello brasato al catarratto con ortaggi in conserva all'olio di mentuccia

**Merluzzo al Timo** 10,00

su Passata di Piselli Secchi

**Polpo Fritto** 12,00

in Wineagrette di Grillo, Patate e Sedano

**Grostecci e Molluschi** 15,00

in emulsione d'olio e pomodoro con cappellini pantofoli

**Polpetta di Gambero Rosso** 16,00

in farcia e coulis di Pane e Zucchini

**Crudità di Pesca** da merreato

variazione di oli extravergine naturali e aromatizzati

"u Trappitu" intenso - Az Agr Terrè di Shemir

"u Trappitu" delicato - Az Agr Terrè di Shemir

"Millèanni" - Donnafugata

## Primi Piatti

con pasta fresca di laboratorio artigianale

**Passata di Zucchini e Tuma Persa** 13,00

con olio di Cipollotto tostato

salsa di zucchini asciugati in forno, scaglie di Tuma Persa  
olio aromatizzato al cipollotto tostato

**"Pasqualora", Basilico e Pomodorino essiccato** 13,00

con salsiccia Pasqualora - carne suina - spadellata  
pomodorino essiccato, salsa di basilico

**Ragout Bianco di Melanzane e Gambero Rosso** 14,00

con melanzane stufate in tegame, gambero rosso  
olio al basilico e mandorline tostate

**Tortanetti, Olive Nere del Belice e Pomodoro fresco** 14,00

tortanetti cottura in umido, olive nere del Belice  
pomodoro fresco marinato al prezzemolo

**Timballo di Anguilletti Siciliani** 14,00

al Ristrizto di Triglia Rossa e Finocchietto

**Pesto Rosso e Bottarga di Tonno** 16,00

con passata cruda di pomodoro  
marinatura di aglio rosso, bottarga di tonno  
basilico e mandorline

**Cous Cous di Pesce e filetti di pesce - piatto unico** 20,00

piatto tipico con semola di grano duro,  
"ineocciata", cotta al vapore e inzuppata  
con brodo di pesce

## Secondi Piatti

**Controfilzetto di Vitello Scottato** 15,00

Fior di Sale all'Francia

**Manzo Stracotto alla Cannella e Cipolla Rossa** 15,00

preparati con pesce fresco da disponibilità di mercato

**Il Pesce al forno con Panatura alla Frutta Secca** 50,00 al Kg

il pesce del giorno, cottura al forno con panatura di pangrattato e frutta secca

**Filzetti di San Pietro "Panellati"** 16,00

in pastella di farina di ceci, patate e rosmarino

**Seppie marinate in Olio d'Aglio Rosso** 15,00

in prima cottura morbida sottovuoto

la seconda in padella croccante

**Gamberoni scottati all'Olio di Ceneri di Pomodoro** 20,00

i secondi piatti sono serviti con contorni vegetali

## Dolci

**Coppa Hasar** 6,00

gelo di Negro d'Avola Hasar, crema di latte al burro,  
panetton e caramello di Negro d'Avola Hasar  
croccante di mandorle

**Cassata Kabir** 6,00

variante della cassata siciliana  
con pan di Spagna al moscato Kabir,  
ricotta, uva passa e gelo di pistacchi

**L'Erù ngl dolez** 6,00

crema al passito L'Erù, biscotto all'anice e  
frutta della stagione

**Mary d'Estate** 6,00

semifreddo alla ricotta, amaretti, cacao e  
colata di cioccolato

**Zuccotto al Caffè in crema Sambuca** 6,00

con cake al caffè, crema al sambuca e gianduia

**Spumone al Limone** 6,00

semifreddo al limone con croccante di sesamo

la frutta ai nostri modi 4,00

gelati artigianali 5,00