



LA CUCINA
DI DONNA CARMELA



IMMERSI.
CONTESI FRA LA RASATURA
DEL MARE E LE GRINZE
DELL'ETNA.
CALATI SU DI UN'OASI
DI MEANDRI VERDI,
DI VIALI FIORITI
E SCACCHI ALBERATI.

*IMMERSED.
CONTESTS BETWEEN SHAVING
OF THE SEA AND THE WRINKLES
OF ETNA.
DOWN ON AN OASIS
BY MEANDRI VERDI,
OF FLOWERED AVENUES
AND TREE CHESS.*



Per iniziare...

Selezione di pesce del mar Ionio

Our selection of raw fish

CR,P,MO,SO

€ 38,00

Alici croccanti sul mar Rosso

Anchovies on tomato "coulis", black olives dust and Sicilian cheese

G,P,L

€ 22,00

Calamaro, prezzemolo e limone

Squid, parsley and lemon

P,MO,G,L,S

€ 26,00

Petto e coscia di quaglia, patate novelle e bulbi

Chest and breast's quail, potatoes and bulbs

G,L,S

€ 23,00

**Tartare di manzo con consommé di pomodoro
e riduzione di latte affumicato**

*Beef tenderloin tartare with tomatoes consommé
and smoked milk cream*

S,L,SE

€ 24,00

Il "Mio orto" Veg

My garden

G,SO

€ 20,00



Per continuare...

Spaghetto, noce di burro, ricci e liquirizia
Spaghetti pasta, butter, sea urchins and liquorice
G,L,MO,N
€ 27,00

**Cannellone di pasta fresca con burrata, scampi,
finger lime e cremoso di fagioli**
*Homemade cannellone with burrata cheese, langoustine,
finger lime and beans foam*
G,S,L,CR,U
€ 27,00

**Piccole caserecce risottate con gambero rosso,
verdura di campagna e Tuma Persa**
*Fresh homemade pasta with red prawns,
vegetables and "Tuma Persa" cheese*
G,CR,S,L
€ 26,00

Risotto al nero di seppia e mela verde
Risotto with cuttlefish and green apple
S,L,P,MO
€ 25,00

Spaghetti della "prima donna"
Spaghetti with tomato sauce, basil elisir and tomato "confit"
G,S
€ 22,00

Culurgiones pomodoro, melanzane e basilico
Culurgiones tomato, aubergines and basil
G,L
€26,00

La nostra pasta è fatta in casa con grano duro siciliano e trafilata al bronzo
*Our pasta is home-made with Sicilian durum wheat and worked
with bronze wire-drawing technique.*



Ancora un po'...

Dentice, melanzana, porro e "lemongrass"

Crunchy red snapper, eggplant, leeks and lemongrass

P,S,G,SO

€ 28,00

Sapori e profumi Mediterranei

Uncooked and cooked fish soup with sea samphire

CR,P,S,MO

€ 28,00

Astice cajun e mandorle affumicate

Cajun lobster and smoked almonds

CR,P,N

€ 32,00

Agnello, noci e lamponi

Lamb, walnuts and raspberries

G,N,L,AS

€ 30,00

**Cubo di maialino da latte dei Nebrodi, prezzemolo e aglio
con latte di cocco, mango**

Piglet cube with parsley and garlic, coconut milk, mango

SE

€ 27,00

Il Peperone

The Pepper

G

€ 26,00



LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

OUR TASTING MENÙ

“I LAPILLI”

“Amuse bouche” del nostro chef

Amuse bouche from our chef

Tartare di manzo con consommé di pomodoro
e riduzione di latte affumicato

*Beef tenderloin tartare with tomatoes consommé
and smoked milk cream*

S,L,SE

Petto e coscia di quaglia, patate novelle e bulbi

Chest and breast's quail, potatoes and bulbs

G,L,S

Spaghetti della “prima donna”

Spaghetti with tomato sauce, basil elisir, tomato “confit”

G,S

Cubo di maialino da latte dei Nebrodi, prezzemolo e aglio
con latte di cocco e mango

Piglet cube with parsley and garlic, coconut milk, mango

SE

La nostra Etna / Our Etna

*Puff pastry with ricotta cheese mousse, creamed turnips,
and citrus crumble*

G,U,L,N

€ 70,00



LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

OUR TASTING MENÙ

“LA BREZZA”

“Amuse bouche” del nostro chef

Amuse bouche from our chef

Carpaccio di ricciola con salsa “Ponzu”, zenzero candito e noci tostate

*Amberjack carpaccio with “ponzu” sauce, candied ginger
and toasted hazelnuts*

P,SO,N

Alici croccanti sul mar rosso

*Anchovies on tomato “coulis” black olives dust
and Sicilian cheese*

G,P,L

Piccole caserecce risottate con gambero rosso,
verdura di campagna e Tuma Persa

*Fresh homemade pasta with red prawns, wild vegetables
and “Tuma Persa” cheese*

G,CR,S,L

Dentice, melanzana, porro e “lemongrass”

Crunchy red snapper, aubergine, leeks and lemongrass

P,S,G,SO

Red velvet lamponi e cocco

Red velvet, raspberries and coconuts

G,U,L,N

€ 80,00



LE NOSTRE DEGUSTAZIONI OUR TASTING MENU

Essenza del gusto, esplorazione dei sensi, ricerca della bellezza, il nostro menù rende omaggio alle materie prime e ai sapori intensi mediterranei

Come una storia da raccontare, il nostro chef Piergiorgio vi accompagnerà in questo percorso con la degustazione "Giardino"

Our chef Piergiorgio will take you through a taste experience, proud to exalt Mediterranean flavours

Mediterranean flavours

Our surprise menu "Giardino"
€ 90,00

Abbinamento di tre vini

3 glasses wine pairing € 24,00

Abbinamento di cinque vini

5 glasses wine pairing € 40,00

ALLERGENI / ALLERGENS:

N = Frutta a guscio/Nuts

A = Arachidi/Peanuts

S = Sedano/Celery

P = Pesce/Fish

Lu = Lupini / Lupin beans

U = Uova/Eggs

L = Latticini/Dairy produce

Se = Senape/Mustard

Cr = Crostacei/Shellfish

As = Anidride solforosa/Sulfur dioxide and Sulphites

G = Glutine/Gluten

So = Soia/Soya

Ses = Sesamo/Sesam seeds

Mo = Molluschi/Seafood

Ai fini del regolamento EC 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, non esitate a contattare il nostro personale di sala per segnalare allergie o intolleranze.

Vi aiuteremo a compiere una scelta sicura.

In accordance with EC 1169/2011, please notify the restaurant staff of any food allergies or intolerances. We will assist you to make a safe choice.

In alcuni casi la cucina utilizza l'abbattitore di temperatura per garantire la freschezza dei nostri prodotti.

In some cases, we use blast chiller to guarantee the freshness of our products.

