

# Classici 3 portate

*Classic 3 courses*

## **Aperitivo dello Chef**

*Chef's aperitif*

## **Uovo Aia Gaia**

Spuma di robiola di capra girgentana, verdure di campo e tartufo uncinato.

*Gaia Egg. Mousse of robiola di capra girgentana,  
field vegetables and hooked truffle.*

## **Linguine pastificio Mancini**

Acqua di pomodoro, vongole e liquirizia.

*Tomato water, clams and liquorice.*

## **La quaglia a "Beccafico"**

*Quail in "Beccafico" sauce*

## **Predessert**

### **"Piramide"**

Quasi un cono da passeggio.

*"Pyramid". Almost a walking cone.*

# Sensazioni degustazione 5 portate

*Sensations 5-course tasting*

## **Aperitivo dello Chef**

*Chef's aperitif*

### **Pane, Pannelle e gambero rosso**

Con ricotta al limone e misticanza.

*Bread, Pannelle and red prawn with lemon ricotta  
and mixed salad.*

### **Gazpacho di fichi d'India e palamita**

*Prickly pear and palamita gazpacho.*

### **Baccalà, peperone e foglia d'ostrica**

*Salt cod, pepper and oyster leaf.*

### **Spaghettone pastificio Mancini**

Con burro, bottarga e polvere di limone nero.

*Butter, botargo and black lemon powder.*

### **Pescato del giorno**

Con melanzana al forno e salsa al nero di seppia.

*Catch of the day with baked aubergine and squid ink sauce.*

## **Predessert**

### **"Pizzuta"**

Le diverse declinazioni della mandorla.

*The different declinations of the almond.*

# Pensiero degustazione 7 portate

*A thought. 7-course tasting*

Vi fidate? Allora vi proponiamo un percorso degustazione a sorpresa!  
7 portate tra verdure, carne e pesce.

*Do you trust us? Then we offer you a surprise tasting course!  
7 courses of vegetables, meat and fish.*

**100**

# Carta

POLPO AL BBQ ..... 20

Salsa "Luciana", purea di patate ai capperi di Salina  
*Octopus with "Luciana" sauce, mashed potatoes with capers from Salina*

QUAGLIA "BECCAFICO" ..... 20

Nido di pasta Kataifi, melanzana e fichi  
*Quail with Kataifi pasta nest, aubergine, and figs*

PANE, PANELLE E GAMBERO ROSSO ..... 18

Ricotta al limone e lattuga foglia di quercia  
*Bread, Panelle and red prawn with Lemon ricotta cheese and leaf lettuce*

UOVO 68 ..... 18

Verdure di campo, robiola di capra girgentana, tartufo uncinato di acqua lagna  
*Egg with field vegetables, robiola di capra girgentana, truffle uncinato di acqua lagna*

ZUPPETTA DI RAGUSANO DOP ..... 15

Cozze, cialda nera e salicornia  
*Ragusano DOP soup with mussels, black wafer and glasswort*

"SPAGHETTONE" PASTIFICIO MANCINI ..... 28

Burro Normandia, bottarga di tonno rosso, limone nero e candito  
*Normandy butter, bluefin tuna roe, black lemon, and candied fruit*

"FUSILLI" PASTIFICIO MANCINI ..... 24

Salsa di cime di rapa, broccoletti neri, ragù di salsiccia e tuma persa.

\*alcuni formati di pasta sono di nostra produzione, trafiletti al bronzo

*Turnip greens sauce, black broccoletti, sausage ragout and tuma persa.*

*\*Some pasta shapes are of our own production and bronze drawn*

AGNELLO ..... 29

Controfiletto di agnello, topinambur e verdure di campo

*Lamb sirloin, Jerusalem artichokes and field vegetables*

MANZO ..... 26

Guancetta a bassa temperatura con salsa "gulash" e purea ai capperi

*Beef - Cheeks at low temperature with "gulash" sauce and capers puree*

PESCATO DEL GIORNO ..... 28

filetto, salsa al nero di seppia e crema di melanzane al forno

*Catch of the day with fillet, squid ink sauce and baked aubergine cream*

# Dessert

## "PIZZUTA" ..... 12

La mandorla e le sue dolci espressioni  
*The almond and its sweet expressions*

## PIRAMIDE ..... 10

Caramello, gelato nocciola e caffè, meringa e terra al fondente  
*Caramel, hazelnut and coffee ice cream, meringue, and fondant "soil"*

## CIOCCOLATO E RICOTTA .....12

Biscotto al cacao, terra al cioccolato bianco, crema di ricotta, gelato al cioccolato, olio extra vergine di oliva, uvetta, fichi al marsala e tuille al cacao  
*Cocoa biscuit, white chocolate earth, ricotta cream, chocolate ice cream, extra virgin olive oil, sultanas, marsala figs and cocoa tuille*

## YOGURT, FRAGOLE E PISTACCHIO .....11

Gelato allo yogurt, salsa e mousse di fragole, cremoso e crumble ai pistacchi  
*Yogurt ice cream, strawberry sauce and mousse, creamy and pistachio crumble*