



cortilepepe

Toti Fiduccia

Modernità e tradizione,
esaltazione dei sapori del territorio e contaminazioni esterne,
rispetto della materia prima di massima qualità e sperimentazione,
nel cuore del centro storico di Cefalù
a pochi passi dal Duomo.

*Innovation and tradition,
exaltation of local flavors and external contamination,
use of the highest quality raw materials
in the heart of the historic center of Cefalù,
just few steps from the Duomo.*

Menu degustazione / Tasting menu

Menu 6 portate / Menu 6 courses

90

Stuzzico... / Amuse bouche...

Crudo di pescato in "caponata", sugo di olive, cipolla in agrodolce, capperi, limone salato
Raw fish of the day, green olives sauce, sweet and sour onion, capers, salted lemon

Quaglia in "falsomagro", scampi arrosto, il loro fondo
Quail in "falsomagro", roasted scampi, their sauce

Cipolla tonnata / Tuna onion

Tagliolino di pasta fresca, cozze, fagioli estivi, limone in conserva
Fresh pasta tagliolino, mussels, summer beans, preserved lemon

Pescato di lenza, melanzana al bbq, zuppa fredda di pomodoro
Fish of the day, bbq aubergine, cold tomato soup

Pre dessert...

**"Mediterraneo" sorbetto al basilico,
confettura di fragole e lampone, "muddica atturrata", olive nere,
spuma di formaggio caprino girgentano, olio e sale**
"Mediterraneo" lemon sorbet, strawberry and raspberry jam,
toasted breadcrumbs, black olives, goat cheese mousse, oil, salt

Piccola pasticceria / Small bakery

Menu 4 portate / Menu 4 courses

70

Stuzzico... / Amuse bouche...

Sgombro a "beccafico" pane croccante all'arancia, crema di pinoli, uva sultanina
"Beccafico" mackerel, orange flavour crispy bread, pine nuts cream, raisin

Spaghetto di pasta fresca, ragù di polpo, caprino siciliano, basilico, olive nere
Fresh spaghetto, octopus ragout, sicilian goat cheese, basil and black olives

Tonno "Alalunga" tenerumi, latte di mandorle, limone candito
"Alalunga" tuna, almond milk, tenerumi vegetables, candied lemon

Pre dessert...

**"Tiramisu" pane al caffè, terra al sale di Trapani, cremoso al caramello,
namelaka al cioccolato bianco e mascarpone**
"Tiramisù" coffee bread, earth Trapani salt, caramel creamy,
mascarpone e white chocolate namelaka

Piccola pasticceria / Small bakery

Gli antipasti / Starter

Crudo di pescato del giorno in "caponata", sugo di olive verdi, cipolla in agrodolce, limone salato

Raw fish of the day, green olives sauce, sweet and sour onion, capers, salted lemon

28

Sgombro a "beccafico" pane croccante all'arancia, crema di pinoli, uva sultanina

"Beccafico" mackerel, orange flavour crispy bread, pine nuts cream, raisin

26

Quaglia in "falsomagro", scampi arrosto e il loro fondo

Quail in "falsomagro", roasted scampi and their sauce

28

I primi piatti / First course

Spaghetto di pasta fresca, ragù di polpo, caprino siciliano, basilico e olive nere

Fresh spaghetti, octopus ragout, sicilian goat cheese, basil and black olives

26

Raviolo con stracotto di manzo, ricotta di pecora, pomodoro candito

Raviolo stuffed with beef stew, sheep ricotta cheese, candied tomato

26

Risotto "acquerello", pecorino San Nicola, peperone arrosto, acciughe di Cefalù, menta

"Acquerello" risotto, "San Nicola" pecorino cheese, roasted pepper, Cefalù anchovies, mint

28

I secondi piatti / Second course

Pescato di lenza, melanzana al bbq, zuppa fredda di pomodoro

Fish of the day, bbq aubergine, cold tomato soup

30

Maialino da latte, composta di carote di "Ispica" fondo al "Masala"

Pork, "Ispica" carrots, "Masala" fondue

30

Tonno "alalunga", latte di mandorla, tenerumi, limone candito

"Alalunga" tuna, almond milk, tenerumi vegetables, candied lemon

28



In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali.

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.
Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore/-35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

Please let our floor staff know, if there are any allergies or intolerances, they will give you all the infos. You need about our food and beverages.

Menu is subject to changes, according with seasonal products and market availability.

We may use natural additives in the preparation of some of our dishes.

*All the fish we use is properly abated, as expected by the regulation of law.
It can also be kept at negative temperatures (-20°C for 24 hours / -35°C for 15 hours)
and be subjected to freezing procedures.*

