



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.*

Gli antipasti / Starter

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

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

28

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

Quail in "falsomagro", roasted scampi, their sauce, pistachio

28

Polpo arrosto, patè di fegatini di pollo, ostrica, sedano in salamoia

Roasted octopus, chicken liver pate, oyster, pickled celery

28

Broccolo al bbq, miso di capperi, crema di pinoli tostati

Bbq broccoli, miso capers, toasted pine nuts cream

22

I primi piatti / First course

Tortello di merluzzo, limone verde, brodo arrosto

Cod tortello, green lemon, roast broth

28

Spaghetto pastificio "Mancini", frittedda, stracotto di manzo, ricotta

Spaghetto "pastificio Mancini", frittedda, beef stew, ricotta cheese

26

Risotto "acquerello", pecorino San Nicola, broccoletti, acciughe di Cefalù

"Acquerello" risotto, "San Nicola" pecorino cheese, broccoli, Cefalù anchovies

28

Bottoni di patate, miso, infuso di cipolla paglina di Castrofilippo

Stuffed pasta with potato, miso, Castrofilippo onion broth

22

I secondi piatti / Second course

Pescato di lenza, bietolina in umido, salsa alla mugnaia

Fish of the day, stewed chard, mugnaia style sauce

30

Calamaro alla brace laccato, lenticchie di Villalba, spinaci

Roasted squid, Villalba lentils, spinach

28

Coniglio ripieno, verdura di campo, salsa in agrodolce

Stuffed rabbit, wild vegetables, sweet and sour sauce

28

Carciofo "ammuttunato", il suo fondo, tartufo siciliano

Stuffed artichokes "ammuttunato" sicilian style, its sauce, sicilian truffle

24

I piatti e i menu degustazione possono subire variazioni in base alla reperibilità della materia prima e del pescato.

The dishes and tasting menus may undergo variations based on the availability of products and fish.

Coperto / Service € 4.

Menu degustazione / Tasting menu

Menu 6 portate "per voi" / Menu 6 courses "for you"

90

Stuzzico... / Amuse bouche...

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

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

Cipolla tonnata / Tuna onion

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

Calamaro alla brace laccato, lenticchie di Villalba, spinaci
Roasted squid, Villalba lentils, spinach

Pre dessert...

"Torta al cioccolato"

Torta al cioccolato, mandorle e nocciole, cremoso salato, zucca sciropata, gelato alla vaniglia
Chocolate cake, almond and hazelnut, savory cream, pumpkin in syrup, vanilla ice cream

Piccola pasticceria / Small bakery

Menu 4 portate "conosciamoci"

Menu 4 courses "let's get to know each other"

75

Stuzzico... / Amuse bouche...

Polpo arrosto, patè di fegatini di pollo, ostrica, sedano in salamoia
Roasted octopus, chicken liver pate, oyster, pickled celery

Tortello di merluzzo, limone verde, brodo arrosto
Cod tortello, green lemon, roast broth

Pescato di lenza, bietolina in umido, salsa alla mugnaia
Fish of the day, stewed chard, mugnaia style sauce

Pre dessert...

"A Mamma"

Latte cotto al limone, frutti rossi, lampone, cialda al cardamomo
Lemon cooked milk, red fruits, raspberry, cardamom wafer

Piccola pasticceria / Small bakery

Menu vegetariano 4 portate "dal nostro orto"

Vegetarian menu 4 courses "from our garden"

65

Stuzzico... / Amuse bouche...

Broccolo al bbq, miso di capperi, crema di pinoli tostati
Bbq broccoli, miso capers, toasted pine nuts cream

Bottoni di patate, miso, infuso di cipolla paglina di Castrofilippo
Stuffed pasta with potato, miso, Castrofilippo onion broth

Carciofo "ammuttunato", il suo fondo, tartufo siciliano
Stuffed artichokes "ammuttunato" sicilian style, its sauce, sicilian truffle

Pre dessert...

"Dolce Orto"

Insalatina di frutta e verdura, spuma alla menta, olio e sale
Fruit and vegetable salad, mint foam, oil and salt

Piccola pasticceria / Small bakery

Abbinamenti vini / Wine Tasting

Un giro nel mondo / A trip around the world
5 calici / 5 glass
85 pp

Attraversando l'Italia / Crossing Italy
4 calici / 4 glass
65 pp

Appuntamento in Sicilia / Appointment in Sicily
3 calici / 3 glass
40 pp

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 info. 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.*

