

IO Pietro D'Agostino

C'è un viaggio a cui l'uomo non dovrebbe mai rinunciare nella vita: quello dell'**anima**, mettendo in valigia solo i tesori personali, davvero indispensabili: passione, curiosità, incoscienza, immaginazione, stupore, coraggio, fiducia, condivisione. Da ragazzo ho preso un bagaglio e ho girato il mondo. Sono tornato, ho aperto la mia cucina di fronte al mare, insieme alle mie sorelle Cinzia e Giorgia. Abbiamo condiviso la nostra anima. Sono trascorsi tanti anni e continuo ad immaginare di valicare nuove frontiere. Sono tante le mete ancora inesplorate: si nutrono di emozioni, si incasellano ai passi già compiuti e a quelli che verranno, prendono forma piano piano. Perché quando decidi di intraprendere quel viaggio dell'anima, ascoltandone ogni alito, non hai mai la certezza di quale sarà la prossima tappa, ma solo la consapevolezza che non esiste un punto di arrivo, in un meraviglioso divenire.

*There is a journey that man should never give up in his life: that of the **soul**, made only with the truly indispensable personal treasures: passion, curiosity, recklessness, imagination, amazement, courage, trust, a sharing attitude. When I was a young boy, I packed my bag and traveled the world. I came back, opened my kitchen facing the sea, with my sisters Cinzia and Giorgia. We shared our souls. It's been many years and I continue to imagine crossing new frontiers. There are many destinations still unexplored: they feed on emotions, they pigeonhole the steps already taken and those to come, they take shape little by little. Because when you decide to undertake the journey of the soul, listening to every breath, you are never sure what the next stage will be, but you are aware that there is no point of arrival, in this wonderful "the best is yet to come".*



Menu à la carte

Antipasti

- *L'isola del tesoro** | degustazione di cruditées di mare, abbinamenti di terra, sale in cristalli € 45,00
Large mixed marinated sea fish served with salt from Mozia and extravirgin olive oil
- The truffle hunters** | soffice di vitello, tartufo, verdure di stagione € 40,00
Warm oven-roasted veal, served with truffle and seasonal vegetables
- A la recherche du temps perdu** | soffice sfornato di verdure, fonduta di formaggi siciliani € 35,00
Seasonal vegetables soufflé served with sicilian cheese fondue

Primi piatti

- Cacao meraviglioso** | tagliolini di pasta fresca al cacao, gambero rosso e spuma alla mozzarella € 40,00
Home made tagliolini pasta served with prawns and bufalo mozzarella
- Benjamin Button** | bottoni di pasta fresca, stracotto di vitellina, fonduta e olio al rosmarino € 40,00
Cheese and potatoes ravioli served beef ragout and Sicilian cheese fondue
- Senza via di Scampo** | mezzi paccheri pastificio Piazza, scampi, vongole e pomodorini al forno € 40,00
Artisanal shaped paccheri sautéed with scampi, clams and fresh roasted cherry tomatoes

Secondi piatti

- Onda su onda** | Filetto di pesce del giorno, capperi, olive, origano e pomodorino fresco € 45,00
Catch of the day served with capers, olive, origano and fresh tomatoes sauce
- Bacco perbacco** | Costolette di agnello in salsa al nero D'Avola con senape e pane € 45,00
Roasted lamb chops served with Nero D'Avola wine sauce and grain mustard

Formaggi

- Gran Finale** | La nostra selezione di formaggi dal carrello con composte alla frutta € 30,00
Our cheese plate from the trolley served with chef's fruit compote

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento anti-anisakis secondo la normativa HACCP (reg.CE 853/04). Alcuni prodotti del menu potrebbero essere stati trattati nel rispetto della "catena del freddo" come previsto dal regolamento CE 853/04. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio