



M E N U D I N N E R

ANTIPASTI

Ostriche min 2 pz, cad. 5,00

Arancini di riso scomposti su crema di datterini bio, burrata e basilico 15,50

Prosciutto di parma 24 mesi con burrata di andria 16,50

Mozzarella ripiena di melanzane affumicate, coulis di datterini e menta 16,50

Insalata di puntarelle con mozzarella di bufala, acciughe, pomodori secchi, spinacino e olive taggiasche 18,00

Fiori di zucca ripieni di patate e alici marinate, su crema di zucchini e battuta di burrata al basilico 18,00

Tonno belle donne con pomodori confit, burrata, foie gras, cipolla caramellata e guacamole 20,00

Spaghetti di ricciola su crema di mozzarella al cocco, lime e mandorle croccanti 20,00

Carpaccio di chianina leggermente scottato all'olio di sesamo, erba cipollina e jalapeno 20,00

Tartare di gamberi rossi con insalatina di finocchi, arancia, cipolla in agrodolce e frutti rossi disidratati 22,00

Cruditè di mare con ostriche, salmone e tonno (per 2 persone) 40,00

PRIMI

Maccheroncini di pasta fresca ai tre pomodori con burrata e basilico 16,00

Risotto cacio e pepe agli asparagi verdi e guancialetto croccante 20,00

Tagliatelle fatte in casa con fiori di zucca, calamari e bottarga di muggine al profumo di lemon grass 20,00

Paccheri con crema di datterini gialli siciliani, polpo e fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi 20,00

Ravioli di burrata con ragù alla fiorentina e riduzione al chianti 20,00

Tortelli ripieni di scampi con mazzancolle, zucchini e ricotta fresca 22,00

Spaghetti alla chitarra con crema di pistacchi di Bronte e gamberi rossi di Mazzara del Vallo 22,00

Tagliolini al tartufo nero con fonduta di parmigiano reggiano 36 mesi 22,00

SECONDI

Polpo grigliato con patate schiacciate, olive taggiasche, pomodori secchi e cipolla agrodolce 20,00

La cevice "belle donne" con salmone, polpo, ricciola marinati al lece di tigre 20,00

Tagliata di giovane scottona con patate arrosto profumate al rosmarino 21,00

Uova all'occhio di bue con tartufo nero 22,00

Tris di tartare di pesce (tonno, ricciola, salmone) marinati allo yuzu e crema di avocado 24,00

Tagliata di tonno pinne gialle con puntarelle, spinacino e riduzione di soia allo zenzero 24,00

Tiepida di mare "belle donne" (gamberi rossi, calamari, mazzancolle) e verdure di stagione 24,00

Chateaubriand di vitello di latte con crema di sedano rapa asparagi e tartufo nero 26,00

Filetto di ombrina con crema di patate, asparagi verdi e porri 24,00

Tartare di chianina battuta al coltello con uovo poschè e tartufo nero 26,00

Picanha di angus alla griglia con carciofi 30,00



M E N U D I N N E R

CONTORNI

Patate arrosto 7,00

Verdure alla griglia melanzane, peperoni, carote e zucchini 7,00

Insalata di carote e finocchi 7,50

Insalata mista 7,50

Spinaci baby salata all'olio di oliva 8,00

DESSERT

Tiramisù al caffè € 7,50

Cheesecake con cioccolato croccante e composta di fragole 7,50

Cre moso ai due cioccolati crumble di mandorle e sorbetto al frutto della passione 8,00

Tartelletta al cacao con cioccolato fondente 72% , lamponi e gelato alla crema 8,00

Sfera di cioccolato con gelato alla nocciola e frutti di bosco 8,00

Tortino cuore caldo al pistacchio di bronte con gelato alla crema 9,50

Mille foglie con crema pasticceria, frutti di bosco e sorbetto al frutto della passione 9,50