



## ANTIPASTI

Crema di topinambur, petali di seppia,  
grano soffiato e bottarga di tonno  
12.00

Ombrina marinata a secco, insalata di agrumi  
con germogli di capperi e cipolla rossa essicata  
12.00

Carciofo, gambero rosso e lardo,  
infusione di cime di rapa  
14.00

Carpaccio di "razza Modicana",  
melagrana con salsa alle mandorle e rosmarino  
12.00

L'uovo fritto....secondo me  
10.00

Prosciutto di suino nero dei Nebrodi, selezione "Agostino"  
con croccante di insalatine e ortaggi all'agro  
18.00



## PRIMI PIATTI

Tagliolino integrale, ragout di triglie  
e ceci Pascià  
14.00

Pizzicata con farina di legumi,  
guazzetto di frutti di mare e salicornia  
12.00

Maccheroncini integrali con stufato di cinghiale  
mirtilli e timo selvatico  
10.00

Tortino di riso siciliano croccante  
con guancetta di maialino al cacao  
12.00

Tortello di caprino girgentano,  
crema di sanapo e polvere di limone  
12.00



## SECONDI PIATTI

Capocollo di maialino nero, fave "ammaccate" al finocchietto  
e verdure selvatiche  
18.00

Suprema di faraona con tartufo in camicia, pistacchi  
e fagiolo cosaruciaru al rosmarino  
18.00

La rippa e il baccalà...  
18.00

La "matalotta" di pesce... secondo mercato  
18.00

L'agnello "alla carrettiera"  
carote allo zenzero e patate croccanti al prezzemolo  
20.00



## DESSERT

### IL CANNOLO A META'

Cialda croccante con ricotta di mucca e di pecora,  
sciropo di carrubbo pistacchi e canditi

### OMAGGIO AL VULCANO.....

Biscotto alle nocciole, crema di castagne, mele cola,  
meringa, riduzione di nerello mascalese al miele

### C'E' ZUCCA & ZUCCA

Zuppa di zucca, il suo tortino allo zenzero e grappa,  
sorbetto di datteri, mandorle tostate e chips

### MAMMA LI TURCHI !!!

Bignè ripieno di crema al pistacchio  
salsa al caffè bianco

### “ CIS-CAKE” SICILIANA

Cheese-cake di ricotta e caprino, frolla di mandorle di Avola,  
gelatina di fichi d'india

euro 10'00