



Menù

Menu degustazione allo scoglio

*Menu degustazione a sette portate
Seven course tasting menu*

Gambero in crosta di panko
Prawn in panko crust

Cru..do d'a..mare
Raw seafood and shellfish

**Polpo alla griglia
su soffice di patate agli agrumi**
Grilled octopus and citrus potatoes

Linguina, bocconcini di spigola, pomodorini gialli e lime
Linguine pasta, sea bass, yellow cherry tomatoes and lime

Pacchero fritto, ricotta di bufala e ragù di totano
Fried pasta pacchero, buffalo ricotta cheese and squid ragu sauce

Il pescato del giorno
Fish of the day

Dessert

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮*

€ 120,00

*Il costo del menù è da intendersi per una persona
Le degustazioni sono servite per tutti i commensali del tavolo*

*The price of the menu is intended for one person
The tasting menus are served for the entire table guests*

Menu degustazione ...al buio

Tasting menù ... up to you, Chef

Menu degustazione a 5 portate
Five course tasting menu

Il benvenuto dello chef
The Chef's welcome

Due antipasti
Two starters

Un primo piatto
Pasta

Un secondo
Fish

Dessert

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮*

€ 75,00

Il costo del menù è da intendersi per una persona
Le degustazioni sono servite per tutti i commensali del tavolo

The price of the menu is intended for one person
The tasting menus are served for the entire table guests

gli antipasti ... cotti

starters

Polpettine di melanzane

Fried eggplant balls with pecorino, parmesan and provola cheese

① ③ ⑤ ⑦ ⑧ v

€ 6,00

Soutè di frutti di mare

Clams and mussels seafood soutè

① ④ ⑨ ⑭

€ 20,00

Calamaretti fritti

Fried small squid

① ⑭

€ 17,00

Polpo alla griglia

su soffice di patate agli agrumi

Grilled octopus and citrus potatoes

⑦ ⑭ gluten free

€ 20,00

**Alici fritte ripiene di provola
su letto di scarola alla napoletana**

*Fried anchovies with provola cheese
on lettuce, raisins and black olives*

① ③ ④ ⑤ ⑦ ⑧

€ 19,00

gli antipasti ... crudi

raw fish

Carpaccio di tonno su insalatina di rughetta olive nere, tarallo napoletano e pomodorini confit *

Tuna carpaccio, rocket salad, black olives, neapolitan tarallo and tomatoes

① ④ ⑧

€ 20,00

Tartare di pescato del giorno*

Fish of the day tartare

② ④ ⑧ gluten free

€ 25,00

Carpaccio di orata agli agrumi mela verde e finocchi*

*Sea bream carpaccio,
green apple, lemon and fennel*

④ ⑫ gluten free

€ 20,00

Scampi in emulsione di olio e limone*

Raw Scampi with oil and lemon

① ② gluten free

€ 36,00

Gamberi Rossi di Mazara del Vallo*

Raw Red Prawn from Sicily

① ② gluten free

€ 36,00

Cru..do d'a..mare*

Raw seafood and shellfish

① ② ④ ⑧ ⑫ ⑭ gluten free

€ 40,00

la pasta

mains - pasta

Ravioli Capresi

Ravioli fresh pasta, caciotta cheese, parmigiano reggiano cheese, fresh marjoram with tomatoes sauce and basil

① ⑦ ⑤

€ 20,00

Pacchero cozze, pecorino e limone

Paccheri pasta with mussels, pecorino cheese and lemon

① ⑦ ⑭

€ 20,00

Scialatielli con frutti di mare e crostacei

Scialatielli, fresh pasta, with seafood and shellfish

① ② ④ ⑫ ⑭

€ 24,00

Pacchero fritto, ricotta di bufala e ragù di totano di lenza

Fried pasta pacchero, buffalo ricotta cheese and squid ragu sauce

① ② ④ ⑦ ⑫ ⑬ ⑭

€ 23,00

Linguina, bocconcini di spigola, pomodorini gialli e lime

Linguine pasta, sea bass, yellow cherry tomatoes and lime

① ④ ⑫

€ 23,00

il pescato *fish*

**Ricciola in crosta di sesamo,
con pesto di basilico, fagiolini e
pomodorini confit**

*Amberjack in sesame crust,
basil pesto, green beans and cherry tomatoes*

④ ⑥ ⑦ ⑪

€ 30,00

Filetto di pescato del giorno in crosta di patate

Fish fillet in potatoes crust

① ④ ⑦

€ 22,00

Filetto di pescato del giorno in crosta di zucchine

Fish fillet in courgettes crust

① ④ ⑦

€ 22,00

Pescato del giorno al kg - Fish of the day per kg

Al sale - with Salt

Al vino bianco e patate - white wine and potatoes

All'acqua pazza - potatoes, cherry tomatoes, capers, black olives

Alla griglia - grilled

① ② ④ ⑧ ⑫ ⑬ ⑭

€ 90,00

Astice al kg - Lobster per kg

① ② ④ ⑧ ⑫ ⑬ ⑭

€ 120,00

le insalate salads

Insalata, alici, zucchine grigliate e tarallo napoletano

*Anchovies, grilled courgettes
and neapolitan tarallo salad*

① ④ ⑤ ⑧

€ 10,00

Insalatina, carote, arancia e limone

Carrots, orange and lemon salad

ⓧ gluten free

€ 10,00

Insalata rughetta e pomodorini

Rocket and cherry tomatoes salad

ⓧ gluten free

€ 10,00

Insalata di finocchi, pere, scaglie di parmigiano e mandorle

*Fennel, pear, parmesan cheese
and almonds salad*

⑦ ⑧ ⓧ gluten free

€ 10,00

Indicazioni allergeni

Gentile Ospite, per la sua opportuna consapevolezza circa la presenza di ingredienti potenzialmente causa di allergie ed intolleranze alimentari nei piatti preparati dal nostro Chef, di seguito troverà l'elenco delle 14 categorie di allergeni definiti dalla normativa UE n. 1169/2011; per sua comodità, nel menù troverà riportati accanto alla descrizione di ogni piatto i numeri di riferimento alla legenda:

- ① Cereali contenenti glutine ② Crostacei ③ Uova ④ Pesce ⑤ Arachidi ⑥ Soia ⑦ Latte ⑧ Frutta a guscio ⑨ Sedano ⑩ Senape ⑪ Sesamo ⑫ Anidride solforosa e solfiti ⑬ Lupini ⑭ Molluschi
ⓧ Vegetariano

In caso di allergie o intolleranze il nostro Chef sarà felice di proporre preparazioni prive degli specifici allergeni

* Tutto il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg.(CE)853/2004. In assenza di reperimento del prodotto fresco, alcuni prodotti possono essere abbattuti a bordo o provenienti da congelazione tramite abbattitore;

frutta & dolci

fruit & dessert

Tagliata di frutta

Mix Sliced Fruit  gluten free

€ 8,00

Tiramisù

Mascarpone cream, biscuits and coffee ① ③ ⑦

€ 8,00

Torta Caprese di nonna Pina

Chocolate cake with almonds ③ ⑦ ⑧ gluten free

€ 8,00

Tortino cioccolato*

Chocolate cake with a soft hot chocolate heart ① ③ ⑦

€ 8,00

Cheese cake

With nutella, caramel or berries ① ③ ⑦ ⑧

€ 8,00

Semifreddo all'amaretto*

Amaretto parfait ① ③ ⑦ ⑧

€ 8,00

Semifreddo al pistacchio di Bronte*

Bronte pistachio parfait ① ③ ⑦ ⑧

€ 10,00

Allergenic Indication

Dear Guest, for your wellbeing we wish to inform you about the ingredients that are contained in the recipes presented in our menù below please check the list of 14 categories of allergens defined by the regulation UE n. 1169/2011; in the following menu the key numbers next to each course indicate the presence of the matching allergen categories

- ① Cereals containing gluten ② Crustaceans ③ Eggs ④ Fish ⑤ Peanuts ⑥ Soy ⑦ Milk ⑧ Fruits in shell ⑨ Celery ⑩ Mustard ⑪ Sesame ⑫ Sulphur dioxide and sulphites ⑬ Lupine ⑭ Molluscs
Ⓥ Vegetarian

In case of allergies or intolerances our Executive Chef will be happy to offer special preparations allergens free.

* All fish intended to be consumed raw or practically raw has been subjected to pre-cleaning treatment, by blast chiller, in conformity with the prescription of the reg. (CE) No 853/2004. In the absence of the fresh product, some products can be frozen on board or from freezing by blast chiller;