



*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\*

€ 80,00

*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 ⑦ ⑧ ⑨  
€ 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 neapolitan escarole, raisins and black olives*

① ③ ④ ⑤ ⑦ ⑧  
€ 19,00

# *gli antipasti ... crudi*

## *raw fish*

### **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

€ 22,00

### **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 souce*

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

④ ⑪  
€ 28,00

## **Filetto di pescato del giorno in crosta di patate**

*Fish fillet in potatoes crust*

① ④ ⑦  
€ 23,00

## **Filetto di pescato del giorno in crosta di zucchine**

*Fish fillet in zucchini crust*

① ④ ⑦  
€ 23,00

## **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 zucchini  
and neapolitan tarallo salad*

① ④ ⑤ ⑧

€ 15,00

## **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

€ 12,00

*coperto, bread and cover charges 4,00€*

### **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 biscuit semifreddo* ① ③ ⑦ ⑧

€ 8,00

## **Semifreddo al pistacchio di Bronte\***

*Bronte pistachio semifreddo* ① ③ ⑦ ⑧ gluten free

€ 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;*