

## INDICE • INDEX

Antipasti • <i>Apetizers</i> • <i>Hors-d'Oeuvre</i>	2
Primi • <i>First Courses</i> • <i>Pâtes et soupes</i>	2
Secondi • <i>Main courses</i> • <i>Poisson et Viandes</i>	3
Desserts	3

## ANTIPASTI • APETIZERS • HORS-D'OEUVRE

Terrina di ortaggi grigliati e mozzarella di bufala  
*Grilled vegetable and buffalo's mozzarella terrine*  
*Terrine de legume grillés et mozzarella de blufonne*

Insalata di fagiolini verdi, pesce spada confit e chutney di peperoni  
*Green beans salad, sword fish olive oil confit and bell pepper chutney*  
*Salade de haricots verts espadon à l'huile d'olive et chutney aux poivrons*

Sardelle a beccafico  
*Pilchard "Beccafico" style filled with bread crumbs, raisins and pinenuts*  
*Sardines en beccafico panées et farcies au pain, raisins secs et pignons*

Battuta di vitello e tartare di gamberi  
*Veal and prawns tartar*  
*Tartare de veau et de gambas*

Crema brulee al fegato grasso e melone con fiore di capocollo di Nebrodi  
*Duck liver crème brûlée with melon and Nebrodi's "capocollo" salami*  
*Crème brûlée au foie gras de canard melon et coppa de Nebrodi*

Fritto misto con fiori di zucca, mozzarella e verdure  
*Fried-mixed zucchini flowers, mozzarella and vegetables*  
*Fritto misto de legume en tempura, fleur de courgette et mozzarella*

## PRIMI • FIRST COURSES • PÂTES ET SOUPES

Minestra di gamberi rossi, mandorle e maltagliati al basilico  
*Red prawns soup, almonds, basil "maltagliati" pasta*  
*Bouillon de gamberoni, amandes et pâtes au basilic*

Risotto mantecato ai funghi porcini e pane profumato  
*Risotto with cepe mushrooms and spice bread*  
*Risotto aux cèpes et pain d'épices*

Spaghetti alle vongole  
*Spaghetti with clams*  
*Spaghetti aux palourdes*

Paccheri ai frutti di mare, crema di carote e bottarga  
*Paccheri with sea food, carrot cream and bottarga*  
*Paccheri aux fruits de mer, purée de carotte et poutargue*

Spaghetti artigianali al pomodoro fresco e basilico  
*Spaghetti with fresh tomato sauce*  
*Spaghetti aux tomates fraîches et basilic*

Rigatoni alla Norma con pachino, melanzane e ricotta  
*Rigatoni "Norma" style with aubergine, cherry tomato and ricotta cheese*  
*Rigatoni à la Norma aux aubergines tomates et ricotta*

Fettucelle al ragù di carni bianche e crema di friggirelli  
*Fettucelle with white meat ragout and "friggirelli" peppers cream*  
*Fettucelle sauce aux viandes blanches et crème de petits poivrons verts*

## SECONDI • MAIN COURSES • POISSON ET VIANDES

Involtino di sogliole al tartufo e patate

Sole roll with truffle, roasted potatoes

Filet de sole farci et rôti aux truffes et pommes de terre

Bianco di pezzogna in crosta di pane, buccia d'arancia e origano

Filet of saddle bream in bread crust, orange peel and oregano

Pageot en croûte de pain, zestes d'orange et origan

Petto d'anatra arrostito ai fichi e marsala

Roasted breast duck with figs and marsala wine sauce

Filet de canard rôti aux figues et marsala

Emincé di fegato di vitello allo zabaione di pepe verde e rape rosse

Pan fried veal liver flavoured with zabaione, green pepper and red turrips

Emincé de foie de veau, sabayon au poivre vert et betterave

Controfiletto di manzo grigliato alle olive di Gaeta e acciughe

Grilled entrecote with Gaeta's olives and anchoives

Contrefilet de bœuf, sauce aux anchois et olives de Gaeta

Tagliata di manzo alla fiorentina

Sliced entrecote beef with olive oil and black pepper

Piece de bœuf grillé à l'huile d'olive et poivre noir

Omelette con bietina, cipollotti e parmigiano

Omelette with swisschard, small onions and parmigiano

Omelette aux blettes, petits oignons et parmesan

La nostra selezione di formaggi, servita con mostarda di frutta e pane nostrano

Assortment of cheeses served with mustard fruit and our bread

Fromages de nos régions avec nos mostarde de fruits et nos pains

## DESSERTS

Crumble di melanzane al miele di zagara e sorbetto al limone

Warm aubergine in Zagara's honey and lemon sorbet

Crumble d'aubergine au miel et sorbet au citron

Parfait alla chartreuse verte e crema pralinata tiepida

Parfait of green chartreuse and warm pralines cream

Parfait à la chartreuse verte et crème pralinée tiepida

Carpaccio di pesca con caramello al moscato e gelato alla vaniglia

Pêche en "carpaccio", caramel au muscat et glace à la vanille

Peach "carpaccio" with moscato wine caramel and vanilla ice cream

Crème brûlée allo zafferano, melograno e mousse al cioccolato

Crème brûlée with safran, pomegranat and chocolate mousse

Crème brûlée au safran, grenade et mousse au chocolat

Tarte Tatin alle mele e gelato alla vaniglia

Tarte tatin with apple and vanilla ice cream

Tarte tatin aux pommes et glace vanille

Gelati e sorbetti

Ice creams and sorbets

Glaces et sorbets