

Antipasti



POLPO DELLA COORTE €16.00

Insalata tiepida di polpo con capperi in fiore, cipolla rossa, olive nere, pomodori pachino, peperoncino e basilico

*warm octopus salad with capers, red onion, black olives, tomatoes, chili and peppers

PANELLE DELLA COORTE €16.50

Con gamberi rossi, maionese di riccio e pomodorino confit

*Whit red shrimps, sea urchin mayonnaise and tomato confit

CROSTINO DELLA COORTE [3 PZ] €16.00

Con gamberi e lardo dei nebrodi

*Grilled bread with lard and shrimps

CRUDITÈ DI PESCE €32.00

#domandare disponibilità del giorno

*Selection of raw fish

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI €20.00

Prosciutto crudo, salame, mortadella, lonzino e formaggi misti

*Ham, salami, mortadella, loin and mix of cheeses

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI €16.00

*Mix of italian and international cheeses

TARTARE DI TONNO €16.00

*Raw tuna tartare

TRIS DI TARTARE €23.00

CALAMARI DELLA COORTE €16.00

Con scorza di limone, timo e formaggio brie

*Calamari with lemon zester, thyme and brie cheese

PANE €3.00

Primi Piatti



BUCATINI ALL'AMATRICIANA

€14.00

*Pasta with tomato sauce, guanciale and pecorino

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

€14.00

*Spaghetti with guanciale, black pepper, pecorino and fresh eggs

TAGLIOLINO CON L'ARAGOSTELLA

€26.00

Pasta con Pomodori Piccadilly e Aragostella

*Pasta with plum tomato sauce and Lobster

AGNOLOTTI DI BACCALÀ

€20.00

Agnolotti ripieni di crema di baccalà con burro, timo e gamberoni

*Agnolotti stuffed with cod cream with butter, thyme and prawns

Una ricetta non ha anima...

*E il Cuoco che deve
infondere anima nella ricetta*

-Thomas Keller

Secondi Piatti



TAGLIATA DI MANZO €23.00

Con pomodorini, rucola e scaglie di grana

*Beef steak whit tomatoes, rocket salad and parmesan

TAGLIATA DI POLLO ALL'ACETO BALSAMICO €17.00

*Chicken with balsamic vinegar

INVOLTINO DI SPIGOLA €22.00

Con funghi porcini, spinacino su crema di patate

*Seabass roll with mushrooms and spinach on potato cream

GRIGLIATA DI PESCE €35.00

Con gamberi, calamari, tonno e scampi

*Mix of grilled fish: shrimps, squids, tuna and praws

TONNO PORCHETTATO €23.00

Con spezie della porchetta, foglie di spinacino, aceto di lamponi e pomodoro confit

*Tuna fillet flavoured with porchetta's spices on a bed of baby spinach, raspberry vinegar and tomato confit

PESCE SPADA €23.00

Con rosti di patata, melanzana grigliata e pomodoro confit

*Swordfish with potato rosti, grilled aubergine and confit tomato

Contorni



LA BIETA

*The chard

€6.00

INSALATA MISTA

*Mix salad

€6.00

VERDURE MISTE GRIGLIATE

Melanzane, peperoni, zucchine e patate

*Grilled vegetables: egg plants, peppers, zucchinis and potatoes

€6.00

PATATE AL FORNO

Con rosmarino e aglio

*Potatoes cooked in the oven with rosemary and garlic

€6.00

Dessert

TIRAMISÙ €6.00

Strati di biscotti savoiardi inzuppati nel caffè e farciti con una crema al mascarpone

*layers of ladyfingers biscuits soaked in coffee and filled with mascarpone cream

TORTA CASSATA SICILIANA €7.00

Pan di spagna ripieno di ricotta con cioccolato, coperto di glassa e frutta candita.

*Sponge cake filled with ricotta with chocolate, covered with icing and candied fruit.

TORTA SETTE VELI AL PISTACCHIO E RICOTTA €7.00

Sette strati di mousse ricoperti da una glassa al pistacchio e ricotta

*Seven layers of mousse covered with a pistachio and ricotta glaze

TORTA SETTE VELI AL CIOCCOLATO €7.00

Sette golosi strati di pan di spagna al cioccolato

*Seven delicious layers of chocolate sponge cake

CANNOLO SICILIANO €6.00

CANNOLO MINI €3.00

PASSIONE ALLA FRAGOLA €8.00

Torta con crema chantilly e panna alla fragola

*Seven delicious layers of chocolate sponge cake

CHEESECAKE PISTACCHIO / FRUTTI DI BOSCO €8.00

Strati: biscottata, crema al formaggio e pistacchio o frutti di bosco

*Layers of : biscuit, cream cheese and pistachio or berries

PROFITTEROL PISTACCIO E CARMELLO €8.00

Una montagna di piccoli bignè farciti di crema al pistacchio ricoperti di caramello

*A mountain of small puffs, filled with pistachio cream covered in caramel.

Bevande



ACQUA LISCIA / FRIZZANTE	€3.00
*Still or Sparkling Water	
SOFT DRINK	€3.00
Coca Cola / Zero, Fanta, Sprite	
MESSINA (33CL)	€5.00
CAFFÉ	€2.50

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE AI SENSI DEL REGOLAMENTO U.E. N. 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di macadamia, noci del brasile, noci di pecan, pistacchi, noci del queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione dei distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10/kg o 10mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.