

SECONDI PIATTI  
SECOND COURSE

<b>Maiale al quadrato</b> Pancetta al forno e filetto di maiale al latte con salsa topinambur e spuma di liquirizia Square Pork Baked bacon and milked pork tenderloin served with Jerusalem artichokes sauce and licorice mousse	14
<b>Agnello arrosto con salsa verde e purea di castagne</b> Roast lamb with green souce and chestnut purée	17
<b>Rollatina di filetto con porcini, scarola e cacio cavallo con salsa d'arrosto alla senape</b> Turbot wrapped with lard of patanegra with scallion lemon thyme sauce	18
<b>Baccalà* in oliocottura e patate con olio al pomodoro secco</b> Salted codfish* in cooking oil and potatoes with flavored dried tomatoes oil	17
<b>Tonnò* scottato con purè di avocado e sedano, vongole e melassa di cipolla</b> Seared tuna* served with mashed avocado and celery, clams and onion molasses	19
<b>Rombo* bardato al lardo di patanegra con salsa allo scalogno e timo limonato</b> Turbot*strained to the "Patanegra" lard served with shallot sauce and lemon flavored thyme	20

\* N.B. Il pesce presente nelle pietanze quando non reperibile fresco nel mercato, sarà sostituito con prodotto surgelato o abbattuto.

\* N.B. The fish present in the dishes when not available fresh in the market, will be replaced with frozen or slaughtered product

servizio ristorante/restaurant service € 3,00

APERITIVO GOURMET  
GOURMET APPETIZER

<b>Ostriche</b> Oysters	cad. 3
<b>Crocchette di latte aromatizzate agli agrumi</b> Croquettes flavored with citrus fruits	8
<b>Fritto di sarde* allinguate con marmellata di cipolla rossa e salsa maionese con teriyaki</b> Fried sardines* "Allinguate" (boneless) with red onion jam and mayonnaise with teriyaki sauce	9
<b>Gambero* rosso di Mazara marinato con agrumi e champagne</b> "Mazara del Vallo" red prawn* marinated with citrus fruit and champagne	12
<b>Fonduta di formaggi con colatura di alici e affogato di scarola con crostini di pane di Monreale</b> Cheese fondue served with anchovy sauce, curly leaf endive sundae and Monreale's toasted breads	12
<b>Bruschette Acanto</b> "Acanto" toasted breads	16
<b>Polpa di ricci* con crostini di pane di Monreale</b> Sea urchins* pulp with Monreale's toasted breads	20

\* N.B. Il pesce presente nelle pietanze quando non reperibile fresco nel mercato, sarà sostituito con prodotto surgelato o abbattuto.

\* N.B. The fish present in the dishes when not available fresh in the market, will be replaced with frozen or slaughtered product

servizio ristorante/restaurant service € 3,00

ANTIPASTI  
STARTERS

<b>Sarda* a beccafico secodo noi</b> Revised recipe of the traditional Sicilian "Sarda a beccafico", sardines* stuffed with sultanas, pine kernels and bread crumbs	10
<b>Cubo di cacio all'argenteria su zuppa di carote, polvere di capperi e verdure in tempura</b> Roasted Cube Cheese cooked with vinaigrette according to a traditional Sicilian recipe "Argenteria" on carrot soup, caper powder and tempura vegetables	12
<b>Seppia* e zucca</b> Cuttlefish* and pumpkin	13
<b>Tartare di fassona piemontese, con salsa all'acciuga e olio al tartufo</b> "Fassone" (piedmontese cattle steak Tartar) served with anchovy sauce and truffle oil	13
<b>Insalata di polpo* all'acqua di mare e ortaggi del campo</b> Seawater octopus* salad with field vegetables	14
<b>Crudo e marinato di pesce</b> Gambero* di Mazara del Vallo al mojito, carpaccio di baccalà* con pomodoro secco e pepe rosa, ostrica con tartare di mela smith e caviale di limone, sashimi di salmone* marinato agli agrumi su finocchio croccante, tartare di tonno* con capperi di Pantelleria, menta e mango, e scampo* aromatizzato con distillato alla cannella. Raw and marinated fish "Mazara del Vallo" king prawn* served with mojito, salted codfish* tartare with sun-dried tomato and pink pepper, oyster served with smith apple tartar and lemon caviar, salmon* sashimi marinated with citrus fruits on crisp fennel, tuna* tartare with "Pantelleria" capers, mango and mint, and lobster* flavored with cinnamon distillate.	20

\* N.B. Il pesce presente nelle pietanze quando non reperibile fresco nel mercato, sarà sostituito con prodotto surgelato o abbattuto.

\* N.B. The fish present in the dishes when not available fresh in the market, will be replaced with frozen or slaughtered product

servizio ristorante/restaurant service € 3,00

PRIMI PIATTI  
MAIN COURSE

<b>Vialone nano allo zafferano, con spuma di gorgonzola e olio di noci</b> "Vialone nano" Saffron risotto served with a gorgonzola mousse and walnut oil	13
<b>Lasagna con broccoli e fonduta di vastedda del Belice</b> Lasagna with broccoli and "Vastedda" cheese fondue	13
<b>Spaghetti alla chitarra, cozze*, pesto di lattuga di mare e zeste di limone</b> Square spaghetti with mussels*, laver pesto and grated lemon rind	13
<b>Busiata con "amatriciana" di tonno*</b> "Busiata" (Sicilian long-cut extruded pasta) with "Amatriciana" tuna* sauce	14
<b>Ravioli neri ripieni di gambero* rosso di Mazara e ricotta, vellutata di zucca, bottarga e olio nori</b> Black "Ravioli" pasta stuffed with "Mazara del Vallo" King prawn* and ricotta cheese served with pumpkin cream, bottarga (tuna roe) and oil "Nori"	19
<b>Paccheri con astice*, pesto di finocchietto e il suo brodo</b> "Paccheri" (short-cut extruded pasta) creamed with lobster*, wild fennel pesto and its broth cooking	22
<b>ZUPPE SOUP</b>	
<b>Patate, porro e scarola saltati al peperoncino con crostini di pane al rosmarino</b> Potatoes, leek and agretti sautéed with chilli with toasted bread with rosemary	9
<b>Macco di legumi e crostino di pane di Monreale</b> Legumes macco and Monreale toasted bread	10