

Menù degustazione "Il Capitano" 50 a pers.

5 portate a scelta dello Chef, uguale per tutto il tavolo

(2 antipasti, un primo, un secondo, un dolce. Vino e bevande esclusi)

Menù degustazione "Alto mare" 32 a pers.

3 portate a base di pesce, a scelta dello Chef,
uguale per tutto il tavolo

(un antipasto, un primo, un dolce. Vino e bevande esclusi)

Menù degustazione "Retroterra" 32 a pers.

3 portate a base di carne, a scelta dello Chef,
uguale per tutto il tavolo

(un antipasto, un primo, un dolce. Vino e bevande esclusi)

Abbinamento 5 calici di vino 35 a pers.

Abbinamento 3 calici di vino 20 a pers.

Antipasti

Battuto di capesante Pisellini, crumble al caffè, Vinagrette, masala siciliano, olio di cipolletta	18
Carciofo Topinambur, liquirizia, latticello, gambero	16
Pane cunzato contemporaneo Crema di pane di lievito madre, pomodoro confit, fonduta di Ragusano, sarde marinate, origano	14
Macco di fave Uovo pochè, guanciaie, caprino	14

Primi piatti

Fusillone, ragù di cernia e cozze Finocchietto, agrume bruciato	16
Tonnarelli e zafferano Battuto di maialino, sommacco, ravenello viola	18
Linguine, burro, limone, bottarga	14
Pappardelle al ragù bianco di lepore Fonduta parmigiano	16
“Pastina” al formaggino di bufala	16

Risoni, perlage di tartufo nero, caviale di acciuga

Secondi

Filetto di scottona siciliana Salsa ai frutti di bosco, patate, misticanza selvatica	18
Pancia di maialino marinata Salsa di porro, peperoncino, finocchi in salsa ponzu	16
Dentice Acqua pazza, maionese di acciughe, chips di patate fritte	18
Anguilla Iceberg rosticiata, teryaki, pane carasau	14

Contorni

Zarche ripassate	7
Insalata di finocchi e arance	7

Dolci

Crema inglese Fragole, cubaita, bottarga di tonno	9
Ricottamisù Crema di mele e cannella, crumble al cioccolato	9
Salame turco Mascarpone, salsa di arance, anice stellato	9

Menù primavera 2024-25

Starter

Pane cunzato contemporaneo	14
Bread cream, tomato, caciocavallo cheese, sardine seasoned, oregano	
Artichoke	16
Sunchoke, liquorice, buttermilk, shrimps	
Raw Scallops	18
Pis, coffee crumble, vinegar sauce, sicilian masala, chives oil	
Broad bean cream	14
Poached egg, pork jowl, goat cheese	

First course

Tonnarelli with saffron	18
Pork ragù, oyster sauce, summac powder	
Pappardelle pasta with white hare ragù	16
Parmigiano cream	
Fusillone, grouper ragù and mussels	16
Wild fennel, burned mandarin	
“Pastina” with buffalo cheese	16
Small Risoni, truffle caviar, anchovy caviar	
Linguine, butter, lemon, tuna fish botargo	14

Second course

Sicilian heifer tenderloin Berries sauce, potatoes, wild vegetable sprouts	18
Pork belly Leek sauce, chili, ponzu sauce's funnel	16
Imperial snapper Sea water sauce, anchovies mayonnaise, potatoes stick	18
Eel Iceberg lattuce, teriyaki sauce, sardinian sheet of bread	14

Side plate

Wild vegetable salted in pan	7
Orange and funnel salad	7

Dessert

Crème Anglaise Strawberry, almond nougat, tuna fish botargo	9
Ricottamisù Sheet cream, apple and cinnamon sauce, chocolate	9
Chocolate salame Mascarpone cream, orange sauce, star anise	9

Tasting menù "of the Captain" 50 pp

5 courses by Chef's choice, same for whole table

(two starters, one first course, one second course, one dessert)

Tasting menù "High sea" 30 pp

3 fish courses by Chef's choice, same for whole table

(one starter, one first course, one dessert)

Tasting menù "Inland" 30 pp

3 meat courses by Chef's choice, same for whole table

(one starter, one first course, one dessert)

5-Glass wine pairing 35 pp

3-Glass wine pairing 20 pp