



CICCHETTI Small Plates

Burrata con purè di topinambur, carciofi croccanti e pomodorini confit Burrata with Jerusalem artichoke puree, crispy artichoke and confit tomato	188	Carpaccio di gamberi rossi Siciliani con limoni, pistacchio e gelatina di melograno Sicilian red prawn carpaccio with lemon, pistachio and pomegranate jelly	278
Fritto misto con maionese all'aglio arrostito Fried prawns, squid, anchovies, beltfish and courgette with roasted garlic mayonnaise	188	Polpo grigliato con 'nduja, buccia di pomodori croccanti e maionese di polpo Grilled octopus with 'nduja, crispy tomato petals and octopus mayo	168
Moscardini e piselli in salsa di pomodoro piccante Baby octopus with peas in spicy tomato sauce	128	Carpaccio di manzo con senape, cipolle di Tropea e capperi Beef carpaccio with mustard dressing, Tropea onion and capers	158
Panelle con maionese al lime Chickpea fritters with lime mayo v	98	Insalata di lollo rossa e crescione con pera, formaggio di capra e petto d'anatra Lollo rossa lettuce and watercress salad with pear, goat cheese and duck speck	138

Sicilian street Food

PASTA E RISOTTO

little hollows of pasta originally from the Southern Italian regions of Molise and Puglia

Linguine alle vongole e bottarga di muggine Linguine with clams and mullet bottarga	218	Cavatelli al sugo di carne Cavatelli with braised pork ribs, beef and fennel sausage ragù	218
Calamarata con asparagi, salsiccia, limoni di Sorrento e pangrattato Calamarata with asparagus, sausage, Sorrento lemon and breadcrumbs	158	Trofie al pesto Genovese Trofie with pesto sauce "Genovese" style	158
Gnocchetti al nero di seppia e frutti di mare Squid ink gnocchi with clams, mussels, prawns and squid	218	Caserecce "alle sarde" Caserecce with sardines, wild fennel, pine nuts and raisins	158
Scialatielli all'astice Scialatielli with lobster	338	Risotto allo zafferano e ossobuco for 2 guests Risotto with saffron and slow cooked veal shank	338

PORTATE PRINCIPALI Large plates

Orecchia di Elefante means ear of the elephant because of its look

Milanese di vitello "orecchia di elefante" - 450g for 2 guests Breaded veal cutlet "elephant ear" with fried rosemary and sea salt	468	Filetto di Merluzzo con pomodoro "San Marzano", asparagi e acqua di pomodoro Seared cod fish with heirloom tomatoes, asparagus and tomato water	228
Pollo marinato e affumicato con pomodoro e zenzero Smoked chicken marinated with tomato and ginger	268	Branzino del Mediterraneo in crosta di sale con caponata for 2 guests Salt baked whole Mediterranean sea bass with vegetable caponata	788
Costata di manzo Australiano - 300g Grilled Australian rib-eye with grilled shallots and mustard sauce	458	Filetto di maiale con baby melanzane e dadolata di pomodoro Pork fillet with baby aubergines, tomato concassé and pork jus	398
Parmigiana di melanzane Eggplant Parmigiana	228		



CONTORNI Side dishes

Patate "Sabbiate" Breaded roasted potato v	58
Spinaci saltati con olio all'aglio Sautéed spinach with garlic oil v	58
Insalatina mista con pomodorini, mela verde e mandorle Mixed leaf salad with cherry tomatoes, green apple and almonds v	58