

Antipasti - Appetizer

Tartar di Fassona con i suoi condimenti Fassona tartar with its condiments	€ 15,00
Tagliere di salumi con formaggi e miele Platter of cold cuts with cheese and honey	€ 16,00
Tortino ai porcini o asparagi con fonduta di formaggi allo zafferano* Porcini mushroom pie with saffron cheese fondue	€ 12,00
Capesante dello Chef Chef's Scallops (price each)	cad.1 € 4,50
Tartar di gambero rosso Mazara del Vallo e guacamole Mazara del Vallo red shrimp tartar and guacamole	€ 16,00
Schiette di laguna con polentina / Lagoon franks with polenta	€ 16,00
Crudo del giorno (in base al pescato) / Raw fish of the day (based on the catch)	

Primi – First Courses

Garganelli all'anatra ai porcini Garganelli with duck and porcini mushrooms	€ 15,00
Gnocchi gocce di zucca o all'ortica con salsa di formaggio allo zafferano* Pumpkin or nettle gnocchi with saffron cheese sauce	€ 14,00
Linguine gamberoni imperiali pistacchio guanciale Linguine imperial prawns pistachio guanciale	€ 16,00
Paccheri al tonno pinna gialla, olive, capperi, pomodorini Paccheri with yellowfin tuna, olives, capers, cherry tomatoes	€ 16,00
Linguine al nero di seppia con tartar di gambero rosso Mazara del Vallo Linguine with black sepia with red shrimp tartar Mazara del Vallo	€ 20,00
Linguine vongole e lime Linguine with clams and lime	€ 16,00
Risotto arancia prosecco e scampi Risotto with orange, prosecco and scampi	(minimo 2 persone) € 18,00 (min. 2 people)