

Parmigiana di Melanzana tostata in piastra  
Passata di Ciliegino, Ragusano, Pane al Basilico

Roasted Eggplant Parmigiana with cherry tomato sauce, Ragusano cheese, basil bread  
14,00

Girello di Vitello, Giardiniera al Catarratto  
Maionese Affumicata al Cedro

Fresh veal round, giardiniera salad cooked with catarratto wine, smoked lemon mayo  
15,00

Polpo piastrato, passata di Ciliegino crudo, Patate, Olive, Capperi e Sedano

Grilled Octopus, cherry tomato, potatoes, olives, capers and celery  
18,00

Molluschi e Crostacei al Timo su purea di Topinambur

Jerusalem artichoke cream with mussels, clams, cuttlefish, squid, red prawns  
20,00

---

Orzotto Vongole e Seppie

Barley risotto, clams and cuttlefish  
18,00

Rigatone Az. Agr. Damigella, Melanzana, Gambero Rosso e Mandorle tostate

Rigatoni pasta, eggplant, red prawns and toasted almonds  
18,00

Spaghetti Az. Agr. Damigella ragu' di Salsiccia, Pomodoro Secco ed Ennese

Spaghetti pasta, sausage ragout, dried tomatoes and Ennese cheese  
16,00

Cannellone gratinato ripieno di Ortaggi, Pomodoro confit e Stracciatella

Stuffed cannelloni with vegetables and stracciatella cheese  
18,00

**Filetto del pescato in panatura di Limone e Salvia con ortaggi gratin**

Breaded Fish fillet of the day, lemon and sage, vegetables au gratin

24,00

**Filetto del Pescato in guazzetto di Pomodoro Cilegino, Patate e Capperi**

Breaded Fish fillet of the day, cherry tomatoes sauce, potatoes and capers

24,00

**Costolette di Agnello, Mandorle e Caponata di Melanzane**

Lamb Chops, almond with eggplant caponata

23,00

**Controfiletto di manzo, Indivia e Topinambur**

Beef sirloin, chicory and jerusalem artichoke

22,00

---

**Cake all'extravergine con Ricotta montata**

gelo di Fichi Secchi e croccante di Noci

Cake with ricotta cheese, dried figs jelly and crunchy walnuts

7,00

**Torta non cotta al Cioccolato Amaro e Crema allo Zenzero, Biscotto al Burro**

Fresh Dark chocolate cake with ginger cream, butter cookie

7,00

**Semifreddo Melone e Mandorle Caramellate**

Melon and caramelized almonds parfait

7,00

**Crostatina, frutta fresca e crema al Marsala**

Fresh fruits tart and Marsala cream

7,00

## Acqua

l'acqua naturale e/o gasata che serviamo in questo locale è affinata in base ai requisiti dei D.L. 31/2001 - 174/2004 e D.L. 25/2001

cl 75 2,00

### Allergie e intolleranze alimentari

chiediamo ai commensali di comunicarle al nostro personale

Vi indicheremo le portate per il Vs regime alimentare

**For food allergies and intolerances ask our staff for information**

Norme di riferimento per la preparazione/somministrazione/commercializzazione dei nostri prodotti

- Reg. CE 178/02 sicurezza alimentare, tracciabilità ed etichettatura del prodotto alimentare lavorato trasformato e confezionato
- Reg CE 853/04 pacchetto igiene, sicurezza alimentare compreso il personale dipendente addetto alla manipolazione e somministrazione di alimenti in possesso dell'attestato di alimentarista
- REG -CE- 853/2004 allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3. per le preparazioni a crudo di carne e pesce da noi acquistati freschi, per esigenze di reperibilità o di conservazione, gli alimenti subiscono trattamento mediante sottovuoto e abbattimento veloce di temperatura a -20°