

Gli antipasti – Starters

<i>Insalata del Mediterraneo al vapore con puntarelle e acciughe</i>	€ 29.00
<i>Steamed seafood salad with salad of chicory hearts and anchovies</i>	
<i>Veli di culatello di Zibello</i>	€ 32.00
<i>con muffin al Parmigiano e aceto balsamico</i>	
<i>Culatello from Zibello with Parmesan muffin and balsamic vinegar</i>	
<i>♣ Carne di Fassona cruda</i>	€ 24.00
<i>con crudité di asparagi e senape in grani</i>	
<i>Raw beef fillet with asparagus salad and grain mustard</i>	
<i>Flan di carciofo</i>	€ 23.00
<i>stracciatella di mozzarella e zucchine croccanti</i>	
<i>Artichoke flan, mozzarella and crispy courgettes</i>	
<i>Astice al vapore, capesante alle mandorle e tartare di tonno con capperi</i>	€ 32.00
<i>Steamed lobster, scallops with almonds and tuna tartare with capers</i>	
<i>Salmonese irlandese e storione affumicato</i>	€ 29.00
<i>con blinis di farina di segale e crema di rafano</i>	
<i>Smoked Irish salmon and smoked sturgeon with rye flour blinis and horseradish cream</i>	
<i>Caviare Beluga iraniano</i>	(prezzo del mercato)
<i>con blinis e sue guarnizioni, 28 gr.</i>	
<i>Beluga caviar from Iran served with his garnish, 28 gr</i>	(market price)

I primi – Pasta

<i>Cappellacci con verdure, erbe di campo e crema di pachino</i>	€ 26.00
<i>Home-made cappellacci filled with vegetables, aromatic herbs and cherry tomato sauce</i>	
<i>Tagliatelle all'astice</i>	€ 32.00
<i>con melanzane ed emulsione di foie gras</i>	
<i>Tagliatelle pasta with lobster, aubergines and foie gras</i>	
<i>Risotto di Grumolo delle Abbadesse</i>	€ 28.00
<i>con ostriche e Champagne, granella di pistacchi di Bronte</i>	
<i>Risotto with oysters and Champagne, pistachios from Bronte</i>	
<i>Penne di Gragnano</i>	€ 23.00
<i>con pesto di noci, pomodorini e Castelmagno</i>	
<i>Penne from Gragnano with walnuts, cherry tomatoes and Castelmagno cheese</i>	
<i>Tagliolini all'uovo</i>	€ 29.00
<i>con ragout di scampi e limone</i>	
<i>Tagliolini pasta with langoustine and lemon ragout</i>	
<i>♣ Zuppetta di lenticchie</i>	€ 23.00
<i>con gamberoni e coriandolo</i>	
<i>Lentil soup with king prawns and coriander</i>	
<i>♣ Piatto a moderato contenuto calorico – Low calorie selection</i>	

SAPORI E PROFUMI DI SICILIA

Unique flavours and aromas of Sicily

*Crudo di mare con agrumi della mia terra natia, sale di Mothya e mandorle
pizzate di Avola*
Raw seafood with citrus fruits from Sicily, Mothya salt and Avola almonds
Euro 32.00

*Tramezzini di gamberoni rossi di Mazara con crema di broccoletti siciliani e
salsa alle acciughe*
*Sandwiches with red king prawns from Mazara with Sicilian broccoli cream and
anchovy sauce*
Euro 30.00

*Mezzi paccheri trafiletti a bronzo con scampetti nostrani telline e
pomodorini datterini al forno*
Paccheri pasta with scampi, shellfish and baked cherry tomatoes
Euro 28.00

Pasta con le sarde alla maniera di Pietro
Pasta with sardines "Chef Pietro style"
Euro 24.00

*Trancetto di tonno pinna gialla con cipolla rossa in agrodolce e centrifugato
di carote e sedano*
Slice of tuna with sweet&lsour red onions and carrot and celery smoothy
Euro 38.00

*Bianco di dentice pescato all'amo con crema di melanzane perline,
miele, zenzero e carciofi di Cerda*
Dentex with aubergine cream, ginger honey and artichokes from Cerda
Euro 38.00

*Tortino caldo, alloro di Bronte con salsa ai pistilli di zafferano Ennese
e gelato alla ricotta biologica*
*Warm bay leaf tart with sauce of saffron pistils from Enna and ice cream of biological
ricotta*
Euro 14.00

I pesci - Fish

Millefoglie di mare con asparagi € 44.00
salmone, gamberone, orata, calamaro e rombo
Asparagus and fish layers with salmon, king prawn, gilthead, squid and turbot

♣ **Trancio di spada** € 39.00
con crudité di carciofi, indivia belga, olive nere e salmoriglio
Slice of swordfish with raw artichokes, endive, black olives and "salmoriglio" sauce

♣ **Filetto di branzino al vapore** € 42.00
con lattughino orientale e crema all'arancia
Steamed sea bass fillet with Pockchoy and orange cream

Tempura di calamari, mazzancolle e sogliola € 39.00
con zucchine in fiore e salsa agrodolce
Tempura of squids, prawns and sole fillet with courgette flowers and sweet&sour sauce

Filetti di sogliola di Dover € 42.00
panati alla maggiorana con rucola e pomodorini scottati
Breaded sole fillets from Dover with marjoram, rocket salad and sautéed cherry tomatoes

Le carni - Meat

Carré d'agnello à la broche € 42.00
con manto di carciofi e patata americana
Rack of lamb à la broche with artichokes and sweet potatoes

Filetto di manzo € 44.00
con olive taggiasche e pinoli
Beef fillet with black olives and pine nuts

Maialino da latte allo spiedo € 44.00
insaporito con pepe di Szechuan,
servito con millefoglie di patate e bouquet di verdure
Spit-roasted shoulder of suckling pig with Szechuan pepper, served with potatoes mille feuille and vegetable bouquet

Medaglioni di vitello € 44.00
alla parmigiana e tartufo nero di Norcia
Panfried veal meddallions topped with Parmesan cheese and fresh black truffle

Petto d'anatra delle "Lande" al balsamico € 39.00
con caponata di verdure
Breast of duck glazed with balsamic vinegar and sautéed vegetables
♣ *Piatto a moderato contenuto calorico – Low calorie selection*

Dessert

<i>Sformatino di ricotta e arancia con salsa al limone</i> <i>Ricotta and orange flan with lemon sauce</i>	€ 15.00
<i>Millefoglie noisette con crema alle nocciole e salsa al Cointreau</i> <i>Noisette millefeuille with hazelnut cream and Cointreau sauce</i>	€ 16.00
<i>Flan al cioccolato con le sue salse</i> <i>Chocolate flan with sauces</i>	€ 15.00
<i>Apple Pie con gelato malaga</i> <i>Apple Pie with malaga ice cream</i>	€ 15.00
<i>Meringata con frutta esotica, frutto della passione e fava di tonca</i> <i>Exotic fruit meringue, passion fruit and Tonka bean</i>	€ 16.00
<i>Tiramisù mignon ai 3 gusti</i> <i>Fragola, cioccolato, passion fruit</i> <i>Trio of tiramisù mignon, strawberry, chocolate and passion fruit</i>	€ 16.00



<i>Selezione di formaggi serviti con pane all'uvetta, miele ai fiori d'acacia, noci e confettura di uva</i>	€ 19.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

*Selection of Italian cheese with raisin bread,
acacia blossoms honey, walnuts and grape jam*

<i>Latte vaccino - Cow's cheese</i> <i>Parmigiano Reggiano 30 mesi, Emilia Romagna</i> <i>Taleggio DOP, Lombardia</i> <i>Gorgonzola piccante, Lombardia</i>	
<i>Latte ovino - Ewe's cheese</i> <i>Pecorino di Fossa, Emilia Romagna</i> <i>Pecorino Fiore Sardo, Sardegna</i> <i>Testun, Piemonte</i>	
<i>Latte vaccino e caprino - Cow and goat's cheese</i> <i>Bitto DOP, Lombardia</i>	
<i>Latte vaccino e ovino - Cow and ewe's cheese</i> <i>Crutin al tartufo nero, Piemonte</i>	
<i>Latte vaccino, ovino e caprino - Cow, ewe and goat's cheese</i> <i>Cusié con foglie di castagno, Piemonte</i>	