

Menu
Sguardo e Prospettiva

Orto° | Paté di ceci con ortaggi, erbe e spezie
Chickpeas pate with vegetables, herbs and spices
(9, 11)

Trucioli di Pasta° | Trucioli con fonduta di formaggio, limone, capperi e caffè
Trucioli pasta with cheese fondue, lemon, capers and coffee
(1, 7)

Lattuga alla Griglia con caviale, guanciale e noci
Grilled lettuce with caviar, pork cheek and walnuts
(7, 8, 14)

Pane e Cipolla° | Cipolla in agrodolce, formaggio Luna Piena, tartufo e pane speziato
Sweet-and-sour Onion, Luna Piena cheese, truffle and spiced bread crumble
(1, 7, 8)

Baco da Seta° | Cannolo semifreddo, zucchero filato, pistacchio e gelato al Vecchio Samperi
Cannolo, candy floss, pistachio and Vecchio Samperi ice cream
(1, 3, 7, 8)

€ 130

€ 200 con degustazione vini | *with wine pairing*

Il menu viene servito per l'intero tavolo

The menu is served for the entire table

Menu
Coltivare, Navigare

Orto° | Paté di ceci con ortaggi, erbe e spezie
Chickpeas pate with vegetables, aromatic herbs and spices
(9, 11)

L'Arancino si chiude a Riccio° | Arancino di riso con gamberi, ricci e mozzarella
Shrimps, sea urchin and mozzarella Arancino
(1, 2, 3, 4, 7)

Pasta, Fagioli e Scampi° | Pasta con sugo di scampi, zucca e fagioli "Cosaruciaru"
Pasta with shrimp sauce, pumpkin and "Cosaruciaru" beans
(1, 2, 4)

Spremuta di Sicilia° | Pasta di grano duro con acciuga,
bottarga di tonno e finocchietto selvatico
Pasta with anchovies, tuna bottarga and wild fennel
(1, 4, 7, 8,)

Scorfano in umido con cavolfiori, rapa e spinacini°
Stewed scorpion fish with cauliflowers, turnip and spinach
(4, 7, 9, 14)

Castagne, caffè, porcini e cioccolato°
Chestnuts, coffee, porcini mushrooms and chocolate
(1, 3, 7)

€ 150

€ 230 con degustazione vini | *with wine pairing*

Il menu viene servito per l'intero tavolo
The menu is served for the entire table

Menu
Punti, Appunti

Baccalà, Fave e Pistacchio | *Cod Fish, Broad Beans and Pistachio*
(4, 7, 8, 10)

Carciofo alla brace°
Grilled Artichoke
(1)

Frattaglie di manzo con crema soffice di rape e patate
Beef offal with turnip and potato cream
(4, 8, 9, 10)

Pasta, Fagioli e Scampi | Pasta con sugo di scampi, zucca e fagioli "Cosaruciaru"
Pasta with shrimp sauce, pumpkin and "Cosaruciaru" beans
(1, 2, 4)

Ravioli di patate in brodo di gallina e funghi
Potato ravioli with chicken broth and mushrooms
(1, 3, 7, 8, 9, 10)

Cavolfiore, senape selvatica e pinoli | *Couliflower, wild mustard and pine nuts*
(8, 10)

Agnello aggrassato con broccoli, capperi e olive nere
Lamb with broccoli, capers and black olives
(1, 7, 10)

Pane e Cipolla° | Cipolla in agrodolce, formaggio Luna Piena, tartufo e pane speziato
Sweet-and-sour Onion, Luna Piena cheese, truffle and spiced bread crumble
(1, 7, 8)

Humus° | Cioccolato, tartufo bianco e nocciole
Chocolate, white truffle and hazelnuts
(1, 3, 7, 8)

€ 170

€ 270 con degustazione vini | *with wine pairing*

Il menu viene servito per l'intero tavolo
The menu is served for the entire table

Antipasti | Starters

Orto° | Paté di ceci con ortaggi, erbe e spezie
Chickpeas pate with vegetables, aromatic herbs and spices
(9, 11) € 35

L'Arancino si chiude a Riccio° | Arancino di riso con gamberi, ricci e mozzarella
Shrimps, sea urchin and mozzarella Arancino
(1, 2, 3, 4, 7) € 40

Baccalà, Fave e Pistacchio | *Cod Fish, Broad Beans and Pistachio*
(4, 7, 8, 10) € 40

Carciofo alla brace°
Grilled Artichoke
(1) € 40

Frattaglie di manzo con crema soffice di rape e patate
Beef offal with turnip and potato cream
(4, 8, 9, 10) € 40

Pasta

Sassolini di Ceci° | Gnocchetti di ceci con ortaggi e spezie
Chickpea dumplings with vegetables and spices
(3, 7)

€ 40

Spremuta di Sicilia° | Pasta di grano duro con acciuga,
bottarga di tonno e finocchietto selvatico
Pasta with anchovies, tuna bottarga and wild fennel
(1, 4, 7, 8,)

€ 40

Pasta, Fagioli e Scampi° | Pasta con sugo di scampi, zucca e fagioli "Cosaruciaru"
Pasta with shrimp sauce, pumpkin and "Cosaruciaru" beans
(1, 2, 4)

€ 40

Trucioli di Pasta° | Trucioli con fonduta di formaggio, limone, capperi e caffè
Trucioli pasta with cheese fondue, lemon, capers and coffee
(1, 7)

€ 40

Ravioli di patate in brodo di gallina pistacchio e funghi°
Potato ravioli with chicken broth, pistachio and mushrooms
(1, 3, 7, 8, 9, 10)

€ 40

Secondi | Main Courses

Scorfano in umido con cavolfiori, rapa e spinacini°
Stewed scorpion fish with cauliflowers, turnip and spinach
(4, 7, 9, 14)

€ 40

Lattuga alla Griglia con caviale, guanciale e noci
Grilled lettuce with caviar, pork cheek and walnuts
(7, 8, 14)

€ 40

Cavolfiore, senape selvatica e pinoli° | Couliflower, wild mustard and pine nuts
(8, 10)

€ 45

Pane e Cipolla° | Cipolla in agrodolce, formaggio Fiore Sicano, rapa rossa e pane speziato
Sweet-and-sour Onion, Fiore Sicano cheese, beetroot and spiced bread crumble
(1, 7, 8)

€ 45

Arrosto di Manzo° | Manzo al sugo di arrosto, uovo di quaglia, pinoli, uvetta e capperi
Roasted beef, quail egg, pine nuts and capers
(7, 8, 9)

€ 45

Agnello aggrassato con broccoli, capperi e olive nere°
Lamb with broccoli, capers and black olives
(1, 7, 10)

€ 45

Dessert

Zuccotto di ricotta, frutti di bosco e pistacchio°

Ricotta, berries and pistachio Zuccotto

(1, 3, 7, 8)

€ 20

Humus° | Cioccolato, tartufo bianco e nocciole

Chocolate, white truffle and hazelnuts

(1, 3, 7, 8)

€ 20

Baco da Seta° | Cannolo semifreddo, zucchero filato, pistacchio e gelato al Vecchio Samperi

Cannolo, candy floss, pistachio and Vecchio Samperi ice cream

(1, 3, 7, 8)

€ 20

Castagne, caffè, porcini e cioccolato°

Chestnuts, coffee, porcini mushrooms and chocolate

(1, 3, 7)

€ 20

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
We inform our dear customers that food and beverage prepared and administered here may contain ingredients or adjuvants considered allergenic.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.
The list of allergenic ingredients used in this restaurant and which are present in Annex II of the EU Reg. No: 1169/2011.

1. Cereali - *Cereals*
2. Crostacei - *Crustaceans*
3. Uova - *Egg*
4. Pesce - *Fish*
5. Arachidi - *Peanuts*
6. Soia - *Soy*
7. Latte - *Milk*
8. Frutta a guscio - *Fruit in shell*
9. Sedano - *Celery*
10. Senape - *Mustard*
11. Semi di sesamo - *Sesame seeds*
12. Anidride solforosa e solfiti - *Sulphur dioxide and sulphites*
13. Lupini - *Lupine*
14. Molluschi - *Molluscs*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can also consult the relevant documentation that will be given on request

- ° Il piatto contiene ingredienti che hanno subito un processo di abbattimento
- ° Foods that have undergone a process of abatement