

A la carte

Antipasti

Vitello Tonnato
Vitello Tonnato
32 €

~

Merluzzo con insalata di melanzane affumicate
Cod with smoked eggplant salad
32 €

~

Tartare di pomodoro
Tomato tartare
25 €

~

Zuppetta di Gamberi Rossi di Mazara del Vallo, piselli, prezzemollo
Red Shrimp from Mazara del Vallo soup, peas, parsley
38 €

Primi piatti

Agnolotti di Mamma Lidia
Agnolotti di Mamma Lidia
38 €

~

Tagliolino con asparagi, parmigiano vacche rosse e burro di montagna
Tagliolini asparagus, parmigiano vacche rosse and butter
38 €

~

Risotto allo zafferano, pomodoro e basilico
Safran risotto, tomatoes and basil
36 €

A la carte

Secondi piatti

Supreme di faraona con paté di fegatini, pan brioche e salsa al Marsala

Guineafowl supreme, liver pâté, brioche bread and Marsala sauce

42 €

~

Agnello, zucchini e menta

Lamb, zucchini and mint

46 €

~

Rana pescatrice confit, asparagi bianche, vin jaune

Monkfish confit, white asparagus, vin jaune

42 €

Dolce

Gelato Fior di Latte, caramello al burro salato e frutta di stagione

Fior di Latte ice cream, salted butter caramel and seasonal fruits

20 €

~

Biancomangiare di fragole, rabarbaro e sambuco

Blanc-manger, strawberries, rubarbs and elderberries

20 €

~

Mango, cocco, ananas

Mango, coco, pineapple

20 €

Menù degustazione dello chef

Lasciatevi trasportare per un'esperienza gastronomica creata e firmata dallo chef stellato Ugo Alciati e interpretata dal nostro chef Vasyl Andrusyshyn & dal suo team.

Embarquez pour une expérience gastronomique créée et signée par le Chef étoilé Ugo Alciati et interprétée par notre Chef Vasyl Andrusyshyn & son équipe.

Tartare di pomodoro
Tomatoes tartare

~

Zuppetta di Gamberi Rossi di Mazara del Vallo, piselli, prezzemollo
Red Shrimp from Mazara del Vallo soup, peas, parsley

~

Risotto allo zafferano, pomodoro e basilico
Safran risotto, tomatoes and basil

~

Rana pescatrice confit, asparagi bianche, vin jaune
Monkfish confit, white asparagus, vin jaune

~

Biancomangiare di fragole, rabarbaro e sambuco
Blanc-manger, strawberries, rubarbs and elderberries

Menu in 5 sequenze
Menu en 5 séquences
125 €

Some dishes can be adapted to a vegetarian version, don't hesitate to ask your waiter.

All our dishes are homemade, made from fresh products. Prices in euros, all taxes included.

Origin of meat and fish :

Veal : France Beef : France Trout : France Lamb : France Guinea fowl : France Shrimps : Italy Skate : France

Proposte di vini al bicchiere

Spumanti e Champagne

Bollinger, Special Cuvée - *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*
23 €

Henriot Blanc de Blancs - *Chardonnay*
25 €

Henriot Rosé - *Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*
25 €

Vini Bianchi

Giacomo Fenocchio, Roero Arneis 2020 - *Arneis*
13 €

Calcagno, Etna Bianco La Ginestra 2020 - *Carricante*
14 €

William Fevre, Chablis 2021 - *Chardonnay*
14 €

Regis Minet, Pouilly Fumé 2021 - *Sauvignon blanc*
14 €

Vini Rossi

Domaine Bouchard, Côte de Beaune 2018 - *Pinot Noir*
14 €

Riou de Thaillass, Saint-Emilion 2019 - *Merlot*
14 €

Luigi Oddero, Nebbiolo 2018 - *Nebbiolo*
13 €

Speri, Valpolicella CI. Sup. Sant'Urbano 2018
Corvina, Rondinella, Mollinara
15 €

Vini Rosé

Chateau d'Escalan, Rock Angel 2021
Cinsault, Grenache Noir, Rolle, Syrah, Tibouren
13 €