

MENÙ DEL GIORNO - DAILY MENU

ANTIPASTI / STARTERS

MASCULINO FRITTO	12.00
ALICI APERTE E SPINATE, INFARINATE CON FARINA DI CECI E RISO, SERVITE CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA	
<i>FRIED ANCHOVIES</i>	12.00
<i>ANCHOVIES WITHOUT BONE FLOURED WITH CHICKPEA FLOUR AND RICE, SERVED WITH CAMELIZED RED ONION</i>	
TOTANETTI FRITTI	12.00
INFARINATI CON FARINA DI CECI E RISO, SERVITE CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA	
<i>FRIED BABY SQUID</i>	12.00
<i>BABY SQUID FLOURED WITH CHICKPEA FLOUR AND RICE, SERVED WITH CAMELIZED RED ONION</i>	
COSTARDELLE FRITTE	15.00
INFARINATE CON FARINA DI CECI E RISO, SERVITE CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA	
<i>FRIED GARFISH</i>	15.00
<i>SMALL GARFISH FLOURED WITH CHICKPEA FLOUR AND RICE, SERVED WITH CAMELIZED RED ONION</i>	
TRIGLIE FRITTE	14.00
INFARINATE CON FARINA DI CECI E FARINA DI RISO, SERVITE CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA	
<i>FRIED MULLET</i>	14.00
<i>MULLET FLOURED WITH CHICKPEA FLOUR AND RICE FLOUR SERVED WITH CAMELIZED RED ONION</i>	
POLPETTINE DI STOCCAFISSO CON SALSA EOLIANA	15.00
<i>STOCKFISH MEATBALLS WITH AEOLIAN SAUCE</i>	15.00

MENÙ DEL GIORNO - DAILY MENU

PRIMI / FIRST

TAGLIOLINI CON ALICI, PECORINO E LIMONE IGP DI SIRACUSA 16,00

*TAGLIOLINI FRESH PASTA WITH PECORINO CHEESE, ANCHOVIES
AND PGI SIRACUSA LEMON* 16,00

LINGUINE CON CICALA DI MARE E CILIEGINO 30,00

LINGUINE PASTA WITH SLEEPER LOBSTER AND CILIEGINO TOMATO 30,00

BUSIATE TRAPANESE ALLE UOVA FRESCHE DI PESCE SPADA 22,00
CON MENTUCCIA PINOLI E RIDUZIONE DI DATTERINO

*BUSIATE TRAPANESE FRESH PASTA WITH FRESH SWORDFISH EGGS
WITH PINE NUTS MINT AND DATTERINO TOMATO REDUCTION* 22,00

CONTORNI E INSALATE / SIDE DISHES AND SALADS

PEPERONI AMMUDDICATI 7,00

PEPPERS "AMMUDDICATI" 7,00
PEPPERS SAUTEED IN A PAN WITH BREADCRUMPS

INSALATA DI CIPOLLA BIANCA DI GIARRATANA 8,00

GIARRATANA WHITE ONION SALAD 8,00

