

*Siamo nel cuore del borgo antico marinaro di Marzamemi,
davanti all'immenso blu del mare, e pensiamo di farti conoscere
un luogo magico, che rievochi l'essenza della convivialità
di un vero "cortile arabo" dove rilassarsi immersi nell'acqua del mare.
In cucina il nostro chef Massimo Giaquinta e la brigata
hanno studiato antiche e nuove ricette della cucina mediterranea
per farvele provare, piatti intrisi di multiculturalità ed esotismo
con un pesce pescato a pochi passi dal ristorante.
Il personale di sala saprà accompagnarvi in un percorso enogastronomico
per esaltare il pensiero della "Cucina".
Per garantire un ottimo servizio e per gustare al meglio
le nostre portate non si possono effettuare variazioni al menù,
salvo allergie, e/o divisioni dei piatti.*

DEGUSTAZIONI

SETTE GIORNI SULL'ISOLA 160,00

MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE IN SETTE PORTATE

TRE ANTIPASTI, DUE PRIMI, UN SECONDO, UN DESSERT

CALATU, SALPATU 120,00

MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE IN CINQUE PORTATE

DUE ANTIPASTI, UN PRIMO, UN SECONDO, UN DESSERT

TERRAE 100,00

MENU DEGUSTAZIONE DI CARNE IN CINQUE PORTATE

DUE ANTIPASTI, UN PRIMO, UN SECONDO, UN DESSERT

ABBINAMENTO VINI

TERRA MIA 60,00

IL GIRO DEL MONDO IN CINQUE CALICI 80,00

IL MENU DEGUSTAZIONE È SERVITO ALL'INSIEME DEL TAVOLO

ANTIPASTI

GELATO DI PASTA ALLE SARDE 24,00

ALICI, AGLIO, CIPOLLA, PINOLI, UVA PASSA, VINO, LATTE, FINOCCHIETTO SELVATICO, ,
LIMONE, POMODORO, ORIGANO, FORMAGGIO, SALE, OLIO EVO.

SELEZIONE DI CRUDI 50,00

RICCIOLA, BRANZINO, CAVIALE DI COREGONE, GAMBERO ROSSO, SCAMPI, OSTRICA, POP CORN,
SOIA, CITRONELLA, BASILICO, LARDO, ARANCIA, MARMELLATA DI GELSI, OLIO EVO.

CAPASANTA GRATINATA, CREMA AL TARTUFO E 26,00

LATTE DI MANDORLA

CAPASANTA, FARINA DI MANDORLA, CIPOLLA, PATATA, TARTUFO, LATTE, BURRO, SALE,
OLIO EVO.

COZZE GRATINATE TOPINAMBUR, RICCI E CROSTINI 26,00

COZZE, AGLIO, POMODORO, TOPINAMBUR, FORMAGGIO, BURRO, ORIGANO,
MOLLICA, RICCI, FARINA, SALE, OLIO EVO.

SGOMBRO, CREMA DI CORIANDOLO, INSALATA DI ARANCIA 25,00

E SPUGNA ALLE OLIVE

SGOMBRO, CIPOLLA, SEMI DI CORIANDOLO, SALE, ZUCCHERO, ARANCIA,
OLIVE VERDI, VINO, OLIO EVO.

ARANCINA DI CARNE CON PROVOLA, SPECK E FONDUTA 22,00

DI GORGONZOLA DI FOSSA

SCOTTONA, UOVA, RAGUSANO, MOLLICA, PANKO, SPECK, PROVOLA, PANNA,

GORGONZOLA, SALE, OLIO EVO.

TARTARE DI CARNE, PLUM CAKE, SALSA YOGURT E UOVO MARINATO 24,00

FILETTO, FARINA, UOVA, SALE, ZUCCHERO, YOGURT, BURRO, TARTUFO NERO,

ERBA CIPOLLINA, PORRO, CETRIOLO, MENTA, OLIO EVO.

I NOSTRI PRIMI

REGINETTA RIPIENA CON SPADA, MELANZANA, MENTA 33,00

E SALSA DI ASPARAGO DI MARE

FARINA, UOVA, CIPOLLA, AGLIO, MELANZANA, MENTA, ORIGANO,

BASILICO, SALE, LIMONE, OLIO EVO.

LASAGNA KUZU 36,00

KUZU, GAMBERO, POMODORO, MOLLICA, AGLIO, CIPOLLA, FORMAGGIO, PREZZEMOLO,

SALE, OLIO EVO.

SPAGHETTONE CON BOTTARGA E PANNA ACIDA 35,00

FARINA, UOVA, BOTTARGA, PANNA, BURRO, LIMONE, CIPOLLA, AGLIO,

PREZZEMOLO, PEPE NERO, SALE, OLIO EVO.

CANNELLONE DI DENTICE SU RADICCHIO E SPUMA 34,00

DI LIMONE BRUCIATO

FARINA, UOVA, DENTICE, RADICCHIO, LIMONE, CIPOLLA, AGLIO, MENTA,

ACCIUGHE, BASILICO, SALE, OLIO EVO.

SPAGHETTI SU SALSA DI COZZE E SALSA DI SCAMPI 36,00

FARINA, UOVA, AGLIO, CIPOLLA, PREZZEMOLO, ORIGANO, COZZE, SCAMPI, POMODORO,

PATATE, SALE, OLIO EVO.

TORTELLI CON BRASATO DI VITELLO, BRODO DI POLLO E PORCINI 30,00

FARINA, UOVA, POLLO, BRASATO DI VITELLO, CAROTA, CIPOLLA, SEDANO, ZENZERO,

AGLIO, PEPE NERO, FUNGHI PORCINI, SPINACI, SALE, OLIO EVO.

I SECONDI

TRANCIO DI TONNO LACCATO SU PEPERONATA 36,00

TONNO, AGLIO, CIPOLLA, PEPERONE, CAROTA, PATATE, PORRO, ZENZERO, ALICI, SPECK,
POMODORO, SALSA DI SOIA, MIELE, TABASCO, ALLORO, MASALA, WORCHESTER,
ZUCCHERO DI COCCO, SALE, OLIO EVO.

SPADA SU SALSA KAI CON PRUGNE E SALSA VERDE 36,00

SPADA, PRUGNE, ACETO DI RISO, ACETO DI SOIA. VINO ROSSO, POMODORO,
SEDANO, COCCO, CURRY, CITRONELLA, PORRO, ZENZERO, AGLIO, CIPOLLA,
ACCIUGHE, LIME, MENTA, ZUCCHERO DI CANNA, SALE, OLIO EVO.

MORRO FRITTO CON SALSA DI FUNGHI E MAIONESE ALL'ACETO 34,00

MORRO, PANKO, FUNGHI CHAMPIGNON, AGLIO, CIPOLLA, PORRO,
ACETO DI NERO D'AVOLA, SALE, OLIO EVO.

BRANZINO CON ZUCCHINA IN AGRO E SPUMA DI ALOE 30,00

BRANZINO, CIPOLLA, ALOE, ZUCCHINA, GRAPPA, MIELE, ZUCCHERO, SALE, OLIO EVO.

FILETTO CON DEMI-GLACE, CROSTA DI PISTACCHIO 33,00

E VERDURE AI CARBONI

FILETTO, CAROTA, PISTACCHI, FUNGHI, VERDURE, MIELE, SALE, AGLIO,
OLIO EVO, PANE RAFFERMO.

WAGYU CON SALSA KAI DI CARNE 40,00

WAGYU, CITRONELLA, PEPE NERO, FUNGHI, CAROTA, ZENZERO, CURRY,
ANICE STELLATO, PAPRIKA, PORRO, COCCO, SALE, AGLIO, OLIO EVO.

DOLCI

CANNOLO DI RICOTTA CON PUREA DI MELA COTTA 8,00

FARINA, STRUTTO, PASSITO DI NOTO, VINO BIANCO, ZUCCHERO, RICOTTA VACCINA,
CANNELLA, MELA.

PASSEGGIATA PACHINESE 10,00

PANNA, BASE GELATO, POMODORO MARINDA, BASILICO, AGRUMI, BURRO, ZUCCHERO,
FARINA, LATTE, PEPE SICHUAN.

MOUSSE AI CIOCCOLATI 10,00

CIOCCOLATO FONDENTE, CIOCCOLATO BIANCO, PANNA, LATTE, ZUCCHERO.

QUATTRO QUARTI CON GELATO DI MANDORLA 8,00

CIOCCOLATO, FARINA, BURRO, ZUCCHERO, MANDORLA, LATTE, PANNA.

MENU DEI PICCOLI

PASTA CON SALSA DI POMODORO PACHINO IGP 10,00

FARINA, UOVA, POMODORO PACHINO IGP, SALE, BASILICO, OLIO EVO.

PALERMITANA AL FORNO CON PATATE 12,00

MANZO, MOLLI CA DI PANE, RAGUSANO DOP, ORIGANO, SALE, POMODORO, BASILICO,
AGLIO, CIPOLLA, PATATE, OLIO EVO.

**IL NOSTRO PESCATO È STATO SOTTOPOSTO AD UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO*

(REG. CE 853/04).

***IN OTTEMPERANZA DELLE LEGGI EUROPEE VINCENTI, VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ALLERGENI*

O INTOLLERANZE ALIMENTARI (REG. 1169/2011 UE)

GLI ALIMENTI SOTTOLINEATI SONO CONSIDERATI ALLERGENI

IL PANE, LA PASTA E I DOLCI SONO PRODOTTI DALLA NOSTRA CUCINA CON MATERIE PRIME

DI ALTA QUALITÀ

COPERTO 5,00

