



Menù à la carte

Antipasti

- Tagliata di ricciola alla Mediterranea con infuso di pomodoro €24,00
- Carciofi con gamberi di Mazara del Vallo e bisque di crostacei €24,00
- Calamaro arrosto con salsa dialici broccoli e cavolfiori €18,00
- Melanzana in-caponata con triglia arrosto €22,00

Primi

- Spaghetti alla chitarra su pesto al finocchietto, alici marinate, pinoli e uvetta €20,00
- Rigatoncini con pesce spada, pomodorini datterino e melanzane €22,00
- Risotto al nero di seppia, piacentinu Ennese e cedro candito €26,00
- Maccheroncelli con gamberi e bottarga di tonno su crema di finocchio e mollica alla salvia €28,00

Secondi

- Cernia di Lampedusa con salsa ai frutti di mare €35,00
- Dentice in crosta di mandorle e mandarino con carciofi di Niscemi e la sua crema €32,00
- Gamberoni di Mazara alla griglia con verdure in agrodolce €38,00
- Maialino “dei Nebrodi” al nero di seppia con cipollotti alla brace €28,00
- Filetto di vitello con erbe selvatiche, crema di ceci e riduzione al Marsala €32,00

Dolcezze Sikélaia

-	Cannolo Sikélaia	€12,00
	Kabir 2016, Donnafugata (Zibibbo 100%)	€7,00
-	Rollò nisseno con ricotta e gelato al pistacchio	€12,00
	L'Oro di Casa Milazzo Vendemmia Tardiva 2011 (Inzolia 70% Catarratto 30%)	€12,00
-	L'agrumeto di Noto	€12,00
	Diamante 2015, Tasca d'Almerita (Traminer aromatico 50% Moscato 50%)	€9,00
-	Autunno in Sicilia	€12,00
	Passito di Pantelleria 2012, Salvatore Ferrandes (Zibibbo 100%)	€9,00
-	Selezione di formaggi siciliani accompagnati da dolci contrasti	€12,00
	Marsala superiore riserva 2004, Florio	€8,00
-	Selezione di gelati e sorbetti	€10,00

Gentili ospiti - Per soddisfare la Vostra golosità, Il nostro Sommelier ha selezionato per Voi alcune eccellenze sicule. Troverete il perfetto abbinamento per singolo dessert.