



Menù à la carte

Antipasti

- **Ricciola con fichi d'india di San Cono e mandorle** €20,00
- **Cipolla a Mazara con uva e bisque di crostacei** €22,00
- **Calamaro arrosto con insalata di patate alla mediterranea** €16,00
- **Parmigiana di melanzana con crocchetta di Ragusano** €15,00
- **Vitello arrosto con bottarga di tonno** €20,00

Primi

- **Spaghetti alla chitarra su pesto al finocchietto, alici marinate,
uvetta e pinoli** €18,00
- **Rigatoni alla Paolina con cavolfiore bianco e verde** €16,00
- **Linguine con vongole e crema di prezzemolo** €20,00
- **Risotto al limone e rosmarino con scampi e capperi croccanti** €28,00
- **Maccheroncello con gamberi e bottarga di tonno su crema di finocchio
e mollica alla salvia** €22,00

Secondi

- **Cernia di Lampedusa arrosto con salsa ai frutti di mare €30,00**
- **Dentice in crosta di pane siciliano con consistenze di melanzane €28,00**
- **Gamberoni di Mazara alla griglia con verdure in agrodolce €38,00**
- **Maialino “dei Nebrodi” al nero di seppia con cipollotti alla brace €25,00**
- **Filetto di vitello con erbe selvatiche, crema di ceci e riduzione di Marsala €28,00**

Dolcezze Sikélaia

-	Biancomangiare 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.