

# IL FARÀTICO

Gioco di mare 2021

Spaghetto al pomodoro in bianco, gamberi rossi e la sua salsa

Pescato del giorno, cipolla, mandorla e capperi

oppure

Pancetta di maialino nero dei Nebrodi, cipollotto e miso

Mandarino e caffè

Menu degustazione quattro portate  
60,00 €

Abbinamento vini quattro calici  
30,00 €

La preparazione dei menu degustazione,  
per la sua complessità, si intende a persona e per tutto il tavolo

# IL RAIS

Carota, panna acida e finocchietto selvatico

Ventresca di tonno, melanzane ed erbe aromatiche

Anolini alla ricotta, nasturzio, limone e bottarga di tonno

Linguine aglio e olio, peperoni arrosto, aglio nero e calamaretti spillo

Costata di manzo di razza modicana, pomodori verdi e carbone vegetale

Giardino di Sicilia

Menu degustazione sei portate  
80,00 €

Abbinamento vini sei calici  
50,00 €

La preparazione dei menu degustazione,  
per la sua complessità, si intende a persona e per tutto il tavolo

Menu degustazione otto portate a mano libera dello chef  
90,00 €

Menu degustazione vegetariano quattro portate a mano libera dello chef  
50,00 €

La preparazione dei menu degustazione,  
per la sua complessità, si intende a persona e per tutto il tavolo

## ANTIPASTI

Carota, panna acida e finocchietto selvatico  
18,00 €

Ventresca di tonno, melanzane ed erbe aromatiche  
25,00 €

Gioco di mare 2021  
35,00 €

Vitellone di razza modicana e il suo ragusano  
25,00 €

## PRIMI PIATTI

Anolini alla ricotta, nasturzio, limone e bottarga di tonno  
23,00 €

Linguine aglio e olio, peperoni arrosto, aglio nero e calamaretti spillo  
25,00 €

Spaghetto al pomodoro in bianco, gamberi rossi e la sua salsa  
25,00 €

Risotto al pistacchio e finocchietto selvatico, caprino morbido e arancia  
26,00 €

## SECONDI PIATTI

Pescato del giorno, cipolla, mandorla e capperi  
30,00 €

Spigola al verde in carpione  
28,00 €

Pancetta di maialino nero dei Nebrodi, cipollotto e miso  
30,00 €

Costata di manzo di razza modicana, pomodori verdi e carbone vegetale  
35,00 €