



◆ N G O N I A ◆
B A Y

*Benvenuti al nostro ristorante, dove ogni
piatto diviene un'invitante
esplorazione dei sapori autentici
della nostra terra.*

*Lasciatevi cullare dalle nostre proposte
culinarie, dove la freschezza dei prodotti
a km 0 si fonde con la maestria degli
chef in un ambiente dove la vista del
mare e lo splendido giardino centenario
completano perfettamente l'incanto di
ogni assaggio.*

*Qui, ogni boccone è una scoperta, ogni
momento un'emozione da custodire.*

Antipasti

“Crudi”

Degustazione di crudi di mare (1,2,4,6,8,11,14)

€ 45

“Gazpacho”

Gazpacho di datterino gialli e rossi con sashimi di ricciola, polvere di cavolo nero e lime nero.

(1,4,9)

€ 26

“Scrigno”

Carpaccio di Gambero rosso con cuore di mousse di burrata insieme ad un velo di datterino giallo, emulsione di basilico e pangrattato speziato (1,2,4,7,9)

€ 28

“Il tonno”

Carpaccio di tonno con demi-glacé di vitello e cucunci delle Eolie (4,6,9)

€ 24

“Fritti”

Frittura di paranza (1,2,4,8)

€ 22

“Guazzetto”

Guazzetto di frutti di mare (1,2,4)

€ 25

“Melanzana”

Melanzana perlina in panko su salsa di datterino rosso, fonduta di ragusano ed emulsione di basilico (1,7,9)

€ 20

“L'uovo”

Uovo cotto a bassa temperatura con fonduta di Ragusano dop, coulis di lamponi e lamelle di tartufo nero (3,7)

€ 20



Primi

“Cappellacci”

Cappellacci con cuore di ricciola , beurre blanc al limone e bottarga di tonno (1,3,4,7,9)

€ 26

“Linguine”

Linguine con carpaccio di gambero rosso marinato e bottarga di tonno (1,2,4,9)

€ 28

“Spaghettono”

Spaghettono quadrato con cozze, crema di topinambur e lime nero (1,4,9,14)

€ 24

“Gnocchetto”

*Chicche di patata con vongole e fasolari accompagnate
da un'emulsione alla salicornia (1,4,9,13,14)*

€ 28

“Mezzi Paccheri”

Mezzi paccheri di stracotto di tonno con salsa al pecorino (1,4,9)

€ 25

“Bottoni”

*Bottoni di pasta fresca al tuorlo d'uovo con ripieno di stracotto di fassona
e mela verde marinata (1,3,7,9)*

€ 25



Secondi

“Tonno”

Tonno in crosta di sesamo su glassa di soia e scalogno di Tropea (4,6,7,11)

€ 26

“Ricciola”

Spiedo di ricciola alla brace con salsa allo scalogno e indivia belga appassita (1,4,7,9)

€ 28

“Angus”

Controfiletto di Angus con verdure baby fondenti e fondo bruno (7,9)

€ 28

“Il polpo”

*Branchia di polpo alla brace con crosta alle erbe con demi-glacé al vino rosso,
gel di cipolla viola e vellutata di patate alla curcuma (1,4,6,9)*

€ 25

“Cernia”

Cernia all'Eoliana (1,4,9)

€ 30



Elenco Allergeni (REg. 1169/2011)

1 - Cereali conteneti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

2 - Crostacei e prodotti derivati.

3 - Uova e prodotti derivati

4 - Pesce e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante in birra e vino

5 - Arachidi e prodotti derivati.

6 - Soia e prodotti derivati.

7 - Latte e prodotti derivati incluso lattosio.

8 - Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.

9 - Sedano e prodotti derivati.

10 - Senape e prodotti derivati.

11 - Semi di sesamo e prodotti derivati.

12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori

a 10 mg/kg espressi come SO₂

13 - Lupini e prodotti derivati.

14 - Molluschi e prodotti derivati.

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento.





◆ N G O N I A ◆
B A Y

Welcome to our restaurant, where each dish becomes an enticing exploration of authentic flavors of our land.

Let yourself be lulled by our culinary offerings, where the freshness of locally sourced products blends with the skill of the chefs in an environment where the sea view and the splendid century-old garden perfectly complement the charm of every taste.

Here, every bite is a discovery, every moment an emotion to cherish.

Starter

“Crudi”

Raw seafood tasting (2,4,12)

€ 45

“Gazpacho”

Yellow and red cherry tomato gazpacho with amberjack sashimi, black cabbage powder and black lime (1,2,7)

€ 26

“Scrigno”

Red prawn carpaccio with a burrata mousse heart, a drizzle of yellow cherry tomato, a basil emulsion, and spiced breadcrumb crumbs. (1,2,4,7,8,14)

€ 28

“Il tonno”

Tuna carpaccio with veal demi-glacé and aeolian cucunci (1,2,3,4,10)

€ 24

“Fritti”

Fried fish (1,2,4,8)

€ 22

“Guazzetto”

Seafood stew (1,2,4)

€ 25

“Melanzana”

Pancho-crusted aubergine with a red cherry tomato sauce, Ragusano fondue and a basil emulsion (1,7,9)

€ 20

“L'uovo”

Slow-cooked egg with ragusano DOP fondue, raspberry and black truffle ahavings (3,7)

€ 20



Primi

“Cappellacci”

Cappellacci with amberjack heart, lemon beurre blanc and tuna bottarga (1,3,4,7,9)€

26

“Linguine”

Linguini with marinated red shrimp carpaccio and tuna bottarga (1,2,4,9)

€ 28

“Spaghettone”

Square spaghetti with mussel, topinambur cream and black lime (1,4,9,14)

€ 24

“Gnocchetto”

Potato gnocchi with clams and cockles served with a glasswort emulsion (1,4,9,13,14)

€ 28

“Mezzi Paccheri”

Mezzi paccheri with tuna stew and pecorino sauce (1,4,9)

€ 25

“Bottoni”

Fresh egg yolk pasta buttons filled with Fassona beef stew and marinated green apple

(1,3,7,9)

€ 25



Mains

“Tonno”

Tuna in a sesame crust on a soy glaze and Tropea shallots (4,6,7,11)

€ 26

“Ricciola”

Grilled amberjack skewer with shallot sauce and wilted Belgian endive (1,4,7,9)

€ 28

“Angus”

Angus sirloin with baby melting vegetables and brown stock (7,9)

€ 28

“Il polpo”

*Grilled octopus gill with herb crust, red wine demi-glace, purple onion gel
and turmeric potato cream (1,4,6,9)*

€ 25

“Cernia”

Aeolian-style grouper (1,4,9)

€ 30



Fuori menù del giorno

Carpaccio di Tonno rosso all eoliana

€ 24

Calamarata al Ragout di totano e fonduta di pecorino romano

€ 24

*Gnocchetto alla Sorrentina con salsa di datterino gialla e rossa con
burrata di bufala*

€ 21

Pappardelle fatte in casa con ragout di maialino nero

€ 24

Pescato del giorno arrosto

€8/hg



Allergen List (REg. 1169/2011)

1 - **Cereals** containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, or their hybridized strains) and derived products.

2 - **Crustaceans** and derived products.

3 - **Eggs** and derived products

4 - **Fish** and derived products, except: gelatine or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine

5 - **Peanuts** and derivative products.

6 - **Soya** and derived products.

7 - **Milk** and derived products including lactose.

8 - **Nuts** (almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts and derived products.

9 - **Celery** and derived products.

10 - **Mustard** and derivative products.

11 - **Sesame** seeds and derived products.

12 - **Sulfur dioxide** and **sulphites** in concentrations higher than 10 mg/kg expressed as SO₂

13 - **Lupines** and derivative products.

14 - **Molluscs** and derived products.

Allergens are indicated on the menu with the reference number.

