



I NOSTRI CRUDI ⓘ

OUR CRUDITÉS ⓘ

Scampi di prima scelta	10,00/ hg
Scampi grade	
Gamberi rossi di prima scelta Mazara del Vallo	15,00 / hg
Red shrimp grade from Mazara del Vallo	
Ostrica Gillardeau	6,00 cad.
Oyster Gillardeau	
Tartare di tonno con rapa rossa, salsa all'erba cipollina	20,00
e chips di rapa /Tuna tartare with beetroot, chive sauce and turnip chips	
Crudité di pesce	36,00
ostrica, carpaccio di tonno, branzino, salmone selvaggio, scampo e gambero rosso di Mazara del Vallo	
Carpaccio di ricciola con salsa alle mandorle	20,00
olio all'arancia e polvere di mandorle caramellate	
Amberjack carpaccio, almond sauce, orange oil and caramelized almond powder	
Tris di tartare: tonno, gamberi, salmone	20,00
Tartare trio: tuna, shrimp, salmon	
Tartare di tonno con rapa rossa, salsa all'erba cipollina	20,00
e chips di rapa /Tuna tartare with beetroot, chive sauce and turnip chips	

ⓘ Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



ANTIPASTI
STARTERS

Prosciutto crudo di Parma 28 mesi fratelli Pelizzari Parma ham 28 months	15,00
Salume misto di Parma Degustation of typicals hams	15,00
Giardiniera di verdure Vegetable gardener in sweet and sour vinegar	10,00
Torta fritta di Parma Parma fried pasta	5,00 al cestino/ porzion
Culatello di Zibello con crostini e riccioli di burro Traditional special Parma ham "Culatello" of Zibello	20,00
Soufflè di Parmigiano-Reggiano Parmigiano-Reggiano cheese soufflé	18,00
Parmigiano-Reggiano 26 mesi Parmesan cheese 26 months	9,00
Degustazione di formaggi e confetture Tasting of cheeses and jams	18,00



ANTIPASTI
STARTERS

Fagottino di melanzane alla parmigiana con scamorza affumicata Bundle of eggplants with scamorza cheese smoked and tomatoes sauce	17,00
Flan di zucca con fonduta di Parmigiano-Reggiano e noci tostate Pumpkin flan with Parmigiano-Reggiano fondue and toasted nuts	18,50
Tataki di dentice glassato con il suo fondo, buerre blanc, ravanello e olio al cipollotto Snapper tataki glazed with its stock, buerre blanc, radish and spring onion oil	22,00
Capesante in crosta di sale e pepe, tartufo nero, su fonduta di cipollotto Scallops with crust of salt and pepper, onion and potatoes fondue, black truffle	20,00
Polpo laccato al miele con crema di piselli, dadolata di patate e salsa ponzu al bergamotto Honey lacquered octopus with pea cream, potatoes and bergamot ponzu sauce	19,50



PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Anolini in brodo di cappone/ Anolini in capon broth	18,00
Tortelli di patate al burro e Parmigiano-Reggiano e tartufo nero Potato tortelli with butter and Parmigiano-Reggiano and black truffle	17,00
Tortelli d'erbetta al burro e Parmigiano-Reggiano Tortelli of herb, butter and Parmesan cheese	14,00
Tortelli di zucca al burro e Parmigiano-Reggiano Pumpkin tortelli with butter and Parmesan cheese	14,00
Bis di tortelli: tortelli d'erbetta e di zucca al burro e Parmigiano-Reggiano Bis of tortelli: tortelli of herb, pumpkin tortelli with butter and Parmesan cheese	15,00
Tagliolini verdi al culatello di Zibello Green pasta tagliolini with traditional special Parma ham Culatello	20,00
Spaghetti al pomodoro datterino, basilico e ricotta salata Spaghetti with fresh cherry tomatos, basil and salted ricotta cheese	16,00



PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

① Risotto “Acquerello” al radicchio con fonduta di Parmigiano-Reggiano, polvere di prosciutto crudo e gel ai frutti di bosco	18,50
Risotto “Acquerello” with radicchio, with Parmigiano-Reggiano fondue, Parma ham powder and berry gel	
Mezze maniche ai frutti di mare	23,00
Pasta mezze maniche with mix seafood	
Bottone ripieno di gallinella con emulsione di cime di rapa e fonduta di tuma persa	22,00
Ravioli filled with gurnard, turnip top emulsion and tuma fondue lost	
Tagliolini all’astice sgusciato con julienne di zucchini e pomodorini secchi	28,00
Noodles with lobster, zucchini and sun-dried tomatoes	

① Questo piatto fa parte del menu di Buon ricordo. La specialità, che rimane in carta tutto l’anno, è raffigurata su un piatto di ceramica, che viene dato in dono a chi degusta il Menu del Buon Ricordo. Per informazioni dettagliate si prega guardare la pagina dedicata in fondo al menu.



SECONDI PIATTI
SECOND COURSES

Pesto di cavallo con senape antica e uovo di quaglia Raw horse meat with ancient mustard and quail egg	18,00
Guancia di vitello con purè di patate Veal cheek with mashed potatoes	23,00
Duchessa di Parma con salsa al marsala roulè di petto di tacchino con prosciutto crudo e Parmiggiano-Reggiano Duchess of Parma with marsala sauce: rolled of turkey breast with Parma ham	22,00
Tagliata di filetto black angus con le verdure di stagione Grilled sliced fillet of black angus beef with seasonal vegetables	29,00
Agnello in crosta di pistacchi e primosale Lamb crusted with pistachios and cheese primosale	24,00



SECONDI PIATTI
SECOND COURSES

Ombrina con salsa mediterranea Croaker with mediterranean sauce	24,00
Baccalà in crosta di olive taggiasche con macco di fave Cod with crust of olives and cream of broad beans	25,00
Sauté misto mare (cottura carta Fata) Cozze, vongole, branzino, gamberi e scampo Mix sauté seafood: mussels, clams, sea bass, prawns, scampi prawns	24,00
Tagliata di tonno in crosta di panko appena scottato con caponata di verdure Seared tuna steak in panko crust with eggplant caponata	24,00
Insalata alla Catalana Astice, scampi, gamberi, verdure crude Salad made in Catalana style : lobster shelled, scampi and prawns of Mazara del Vallo steamed with raw vegetables	38,00



CONTORNI
CONTOURS

Patate al forno Baked potatoes	7,00
Insalata mista Mixed salad	7,00
Verdure alla griglia Grilled vegetables	8,00
Insalatone vegetariana lattuga, radicchio, pomodorini, carote, mela verde, noci, rapa bianca Salad Vegetarian: green salad, red chicory ,carrot, tomatoes, apple, walnuts, white turnip	14,00

Coperto/ Cover charge/ Couvert	3,50
Acqua 0,75 l / Water/ Eau	3,00
Bibita generica (Coca – Cola, Fanta, Sprite) Drink generic	5,00
Birra 0,33 l / Beer in bottle	6,00
Birra 0,66 l / Beer in bottle	8,00
Birra locale az. Ceci 0,5 l / Local beer in bottle	14,00
Caffè/ coffee	3,00