ANTIPASTI - Starters

Battuta di gambero** rosso di Salina

gambero rosso, profumi siciliani € 22,00

Red shrimp and Sicilian aromas

Tentacoli di polpo affumicato con verdure dell'orto

polpo, erbe aromatiche, verdure dell'orto € 18,00 Octopus, aromatic herbs, garden vegetables

Cocktail di gamberi

salsa rosa battuta con il cognac, filamenti di cristallina, uova di lompo Prawns, pink sauce with cognac, crystal threads or mixed greens, lumpfish roe

Insalata di mare tiepida

cozze, calamari, polpo, prezzemolo, battuto di olio agli agrumi € 18,00
Warm Seafood Salad (Mussels, squid, octopus, parsley, citrus oil dressing)

Tartare di manzo con misticanza e senape

manzo, misticanza, senape € 19,00

Beef Tartare with Mixed Greens and Mustard

Caponata Siciliana ricetta monsu'

capperi, olive, sedano, pomodoro, melanzane, cipolla, aceto, zucchero € 15,00 Capers, olives, celery, tomato, aubergines, onion, vinegar, sugar

Cheesecake dell'orto all'acqua di pomodoro

panna, parmigiano, zucchine, pomodorini, odori vari € 16,00 Cream, Parmesan, zucchini, cherry tomatoes, various aromas

Tacos di verdure

zucchine, carote, peperoni, cipolla, spinaci, farina € 15,00

Zucchini, carrots, peppers, onion, spinach, flour

PRIMI - First Courses

√ Tra Ossidiana e Pomice

Gnocci di ricotta di Vulcano con ragout di totano al nero di seppia,

pomodorini, olio evo, sale e pepe € 20,00

Ricotta gnocchi from Vulcano with squid ragout in cuttlefish ink, cherry

tomatoes, EVO oil, salt, and pepper

Maccheroni di grani duri Siciliani all'eoliana

pasta fresca con capperi, olive, cipolla, pomodorini e salsa di pomodoro € 18,00 Fresh pasta with capers, olives, onion, cherry tomatoes, and tomato sauce

Scialatielli freschi ai Gamberi di Nassa pomodorino scorza di limone

pasta fresca con gamberi di nassa e la sua bisque, pomodorini, scorza di limone e basilico Fresh pasta with Nassa prawns and its bisque, cherry tomatoes, lemon zest, basil

Ravioli di cernia all'acqua marina ravioli di cernia salati in acqua di cozze, pomodorino giallo,

capperi, timo, basilico, menta, olio, sale, pepe € 21,00 Grouper ravioli salted in mussel water, yellow cherry tomatoes, capers, thyme, basil, mint, oil, salt, pepper

Ravioli aperti alle verdure e la sua besciamella vegana

pasta fresca, dadolata di zucchine, melanzane, pomodorini, besciamella con latte di soia e margarina vegetale, gratinati al forno € 17,00 Fresh pasta, diced zucchini, eggplant, cherry tomatoes, béchamel with soy milk and vegetable margarine, oven-gratin

Risotto Chimera

Riso carnaroli con zeste di limone, bisque di latte, vino bianco, sale pepe, olio EVO, burro e tartare di Gambero € 23,00

Carnaroli rice with lemon zest, milk bisque, white wine, salt, pepper, EVO oil, butter, and prawn tartare.

Il pacchero bianco Vongolone alle erbe contadine

pasta fresca, vongole, erbe contadine € 24,00 Fresh pasta, clams, country herbs

Spaghettone aglio nero bottarga e muddica atturrata aglio nero, bottarga, mollica aromatizzata € 22,00

Black garlic, bottarga, flavored breadcrumbs

SECONDI - Main Courses

Pesce locale alla griglia

Grilled Local Fish

€ 9.00/etto

Al guazzetto il trancio di pesce del giorno

pesce, olio, cipolla, carota, sedano, basilico, menta, vino bianco, arancia, pomodorini, capperi.

€ 23,00

Fish of the Day Stew - Fish, oil, onion, carrot, celery, basil, mint, white wine, orange, cherry tomatoes, capers

Calamaro alla Malvasia

calamaro, mollica, grana, capperi, pomodorini, cipolla, uvetta, sedano, carote, concentrato di pomodoro, menta, basilico, Malvasia € 18,00 Squid, breadcrumbs, Parmesan, capers, cherry tomatoes, onion, raisins, celery, carrots, concentrated tomato, mint, basil, Malvasia

Filetto di manzo

€ 23,00

Beef Fillet

Gran fritto Chimera

calamari, gamberi, chele di granchio, tocchetti di pesce e listarelle di verdure Squid, prawns, crab claws, fish bites, vegetable strips

19,00

Scottata di tonno in crosta di sesamo

€ 22,00

Seared Tuna in Sesame Crust

Cupolino con pesce di fonda

con ripieno di mollica, mandorle, parmigiano, capperi, arance, uva passa, riduzione di vino

Stuffed Deen-Sea Fish with Paisins Capers Almonds Wine and

€ 21,00

15,00

Stuffed Deep-Sea Fish with Raisins, Capers, Almonds, Wine, and Orange Reduction - Filled with breadcrumbs, almonds, Parmesan, capers, oranges, raisins, wine reduction

Ratatouille di ortaggi lamellate

melanzane, cipolla, zucchine, peperoni, patate, aromi, vino,

olio, sale, pepe

€ 14,00

Eggplant, onion, zucchini, peppers, potatoes, aromas, wine, oil, salt, pepper

Vellutata di verdure miste con pane caliatu € 13,00 verdure del giorno, olio, sale, pepe, odori, vino, pane "caliatu"

Velvety Mixed Vegetable Soup with Toasted Bread - (Daily vegetables, oil, salt, pepper, aromas, wine, toasted bread)

Polpette di verdure con salsa di pomodoro

melanzane, zucchine, menta, basilico, pomodorini, panna, grana, mollica di pane

Vegetable Meatballs with Tomato Sauce - (Eggplant, zucchini, mint, basil, cherry tomatoes, fresh cream, grana cheese, breacrumbs)

CONTORNI

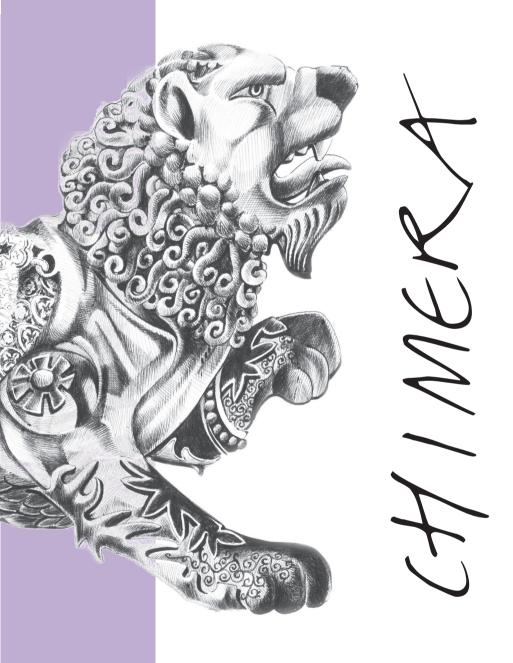
V	Verdure di campo croccanti, pomodorini e capperi	€	7,00
	Tomato salad with capers and basil		
V	Verdure grigliate	€	7,00
	Grilled vegetables		
V	Insalata mista	€	7,00
	Mixed salad		
V	Patate al forno	€	7,00
	Baked potatoes		

DESSERT

Zuccotto with Hot Chocolate Sauce

V	Cheesecake ai frutti di bosco Mixed Berry Cheesecake	€	8,00
V	Parfait al cappero salato e limone Parfait with Salted Caper and Lemon	€	8,00
V	Gelato artigianale Homemade gelato	€	8,00
V	Tiramisu' Tiramisu	€	8,00
V	Zuccotto multigusto colato con cioccolata calda	€	8.00

CARTA DEI VINI



VINI FRIZZANTI E SPUMANTI

EMANUE	LE SCA	MMACCA
BARONE	DEL M	URGO

12,5% (Chardonnay) Sicilia

Murgo Brut Mill. 2021 12,5 % (Nerello Mascalese 100%) Santa Venerina (Ct)	€	28,00
PLANETA		
Brut, metodo classico 12,5% (Carricante 100%) Sicilia	€	32,00
VEUVE CLICQUOT		
Champagne 12 % (Pinot Nero, Pinot Bianco, Chardonnay) Francia	€	89,00
COMTE DE MONTAIGNE		
Champagne 12,5% (Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%) Francia	€	70,00
Champagne Rosè 12% (Pinot Nero 100%) Francia	€	90,00
G.MILAZZO		
Nature	€	52,00

VINI BIANCHI SICILIANI

BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOI	3 <i>E</i>	LLO
Adenzia Doc Sicilia 2022 13,5% (Grillo-Inzolia) Campobello di Licata (Ag)	€	28,00
Laluci Doc Sicilia 2022 13,5% (Grillo 100%) Campobello di Licata (Ag)	€	28,00
CENTOPASSI		
Giato Bio Doc Sicilia Superiore 2022 13% (Catarratto-Grillo) Corleo (Pa)	€	28,00
CVA CANICATTI'		
Grillo Bio Doc Sicilia 2022 13% (Grillo 100%) Canicattì (Ag)	€	24,00
EREDI DI MAIO		
Affiu Etna Doc Superiore 2020 12,5% (Carricante 100%) Milo (Ct)	€	45,00
FONDO ANTICO		
Bello Mio IGT 2022 12% (Zibibbo Secco 100%) Misiliscemi (Tp)	€	28,00
GAETANO DI CARLO AGRICOLTO	DRI	E
GAETANO DI CARLO AGRICOLTO Lù Catarratto IGP 2021 13% (Catarratto 100%) Corleone (Pa)	ORI €	E 44,00
Lù Catarratto IGP 2021		
Lù Catarratto IGP 2021 13% (Catarratto 100%) Corleone (Pa)		
Lù Catarratto IGP 2021 13% (Catarratto 100%) Corleone (Pa) GRACI Etna Bianco Graci DOC 2022	€	44,00
Lù Catarratto IGP 2021 13% (Catarratto 100%) Corleone (Pa) GRACI Etna Bianco Graci DOC 2022 12% (Carricante-Catarratto) Castiglione di Sicilia (Ct)	€	44,00
Lù Catarratto IGP 2021 13% (Catarratto 100%) Corleone (Pa) GRACI Etna Bianco Graci DOC 2022 12% (Carricante-Catarratto) Castiglione di Sicilia (Ct) GUZMAN Guzman Mamertino Bio DOC 2021	€	44,00 48,00
Lù Catarratto IGP 2021 13% (Catarratto 100%) Corleone (Pa) GRACI Etna Bianco Graci DOC 2022 12% (Carricante-Catarratto) Castiglione di Sicilia (Ct) GUZMAN Guzman Mamertino Bio DOC 2021 12,5% (Grillo-Catarratto) Patti (Me)	€	44,00 48,00
Lù Catarratto IGP 2021 13% (Catarratto 100%) Corleone (Pa) GRACI Etna Bianco Graci DOC 2022 12% (Carricante-Catarratto) Castiglione di Sicilia (Ct) GUZMAN Guzman Mamertino Bio DOC 2021 12,5% (Grillo-Catarratto) Patti (Me) CAMPORE' Etna Bianco Doc	€	44,00 48,00 34,00
Lù Catarratto IGP 2021 13% (Catarratto 100%) Corleone (Pa) GRACI Etna Bianco Graci DOC 2022 12% (Carricante-Catarratto) Castiglione di Sicilia (Ct) GUZMAN Guzman Mamertino Bio DOC 2021 12,5% (Grillo-Catarratto) Patti (Me) CAMPORE' Etna Bianco Doc 12,5% (Carricante 70% Catarratto 30%) San Lorenzo	€	44,00 48,00 34,00

Maria Costanza, Sicilia DOP

12,5% (Sauvignon blanc, Catarratto, Traminer aromatico) Sicilia

€ 35,00

PLANETA		
Cometa 13% (Fiano 100%) Sicilia	€	46,00
Planeta chardonnay 2021 13,5% (Chardonnay 100%) Sicilia	€	35,00
Didacus 13,5% (Chardonnay 100%) Sicilia	€	90,00
HIBISCUS		
Grotta dell'Oro Zibibbo 12,5% (Zibibbo) Isola di Ustica (Pa)	€	40,00
MASSERIA SETTEPORTE		
N'ettaro DOC 2021 13,5% (Carricante-Catarratto) Biancavilla (Ct)	€	36,00
NUNZIO PUGLISI		
Dissonante IGT 2022 12,5% (Traminer Aromatico 100%) Randazzo (Ct)	€	38,00
OTTOVENTI		
Catarratto Zibibbo Bio Vegan IGT 2022 12% (Catarratto-Zibibbo) Valderice (Tp)	€	21,00
Kubila Sicilia - DOC 2022 13% (Grillo, Chardonnay, zibibbo) Sicilia	€	25,00
PASSOPISCIARO		
Passobianco IGP 2020	€	40,00

€

36,00

13% (Chardonnay 100%) Passopisciaro (Ct)

13,5% (Sauvignon Blanc 100%) Caltanissetta (Ct)

TENUTA DELL'ABATE

Giffarrò IGP 2022

VINI BIANCHI EOLIANI

CARAVAGLIO SALINA

Malvasia Secca 13% (90% Malvasia - 10% vitigni autoctoni a bacca bianca)	€ Salir	29,00
Infatata 13% (100% Malvasia) Salina	€	28,00
Occhio di Terra 13% (Vari appezzamenti nel Comune di Malfa) Salina	€	30,00
Abissale 13% (100% Salina Malvasia) Salina	€	40,00
Verticale 12,5% (100% Salina Malvasia) Salina	€	50,00
CANTINE PRIVITERA		
Donna allo Specchio 12,5% (Malvasia delle Lipari) Isola di Vulcano	€	28,00
HAUNER		
Salina Bianco, Sicilia IGT 13% (Malvasia, Catarratto) Salina	€	27,00
TENUTA DI CASTELLARO LIPARI		
Bianco Porticello 12% (60% Carricante, 40% Moscato) Lipari	€	32,00
Bianco Pomice 13% (60% Malvasia delle Lipari, 40% Caricante) Lipari	€	31,00
CASA SALINA		
Eolia 13,5% (Salina bianco IGT) Salina	€	40,00
COLOSI		
Salina Bianco IGP 13% (Catarratto, Inzolia) Salina	€	21,00
Secca del Capo 13,5% (Malvasia 100%) Salina	€	28,00

VINI ROSSI SICILIANI

ANTICHI GRANAI

Maroccoli DOC 2019

Santa Cecilia DOC 2020

14% (Nero d'Avola 100%) Noto (Sr)

13,5% (Syrah 100%) Sambuca di Sicilia (Ag)

ANTICHI GRANAI		
Varchetta DOC Sicilia 2022 13,5% (Nero d'Avola 100%) Calatafimi-Segesta (Tp)	€	30,00
BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPO	BE	LLO
Adenzia DOC 2019 14% (Nero d'Avola-Syrah) Campobello di Licata (Ag)	€	32,00
BARONI DI PIANOGRILLO		
Cerasuolo Curva Minore Bio DOCG 2021 13% (Nero d'Avola-Frappato) Chiaramonte Gulfi (Rg)	€	27,00
GUZMAN TENUTA MORERI		
Mamaertino Riserva DOC 2019 14% (Nero d'Avola-Nocera) Patti (Me)	€	34,00
FONDO ANTICO		
Nene 2021 13,5% (Nero d'Avola) Trapani (Tp)	€	26,00
PASSOPISCIARO		
Passorosso DOC 2021 13,5% (Nerello Mascalese 100%) Castiglione di Sicilia (Ct)	€	44,00
PLANETA		

€

€

32,00

44,00

VINI ROSSI EOLIANI

CARAVAGLIO

Scampato	€	50,00
13.5% (Corinto Nero 100%) Salina		

HAUNER

Hierà	€	32,00
13.5% (Calabrese, Alicante e Nocera) Salina		

TENUTA DI CASTELLARO

Nero Ossidiana	€	34,00
13% (Corinto Nero 90% Nero d'Avola 10%) Lipari		

CANTINA COLOSI

Salina Rosso	€	24,00
14% (Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese) Salina		

VINI ROSE' EOLIANI

CARAVAGLIO

Palmento di Salina	€	27,00
13,5% (Nerello Mascalese, Corinto, Calabrese) Salina		

COLOSI

Salina rosato IGP	€	25,00
13% (Corinto nero 50% - Nerello Mascalese 50%) Salina		

SOFFIO SULLE ISOLE

Omaggio floreale	€	28,00
12.5% (Ciliegilo) Vulcano		

