



Antipasti

Impronta di crudo

Tonno, branzino, gambero rosso di Mazara, scampo, stracciatella, olio EVO "U'Trappitu", frutti di bosco, lime, timo.*

Euro 36

Le Mpalavvitate con caponata

Sarde fritte, aglio rosso di Nubia, verdure in agrodolce, pinoli, olio EVO "U'Trappitu", oliva Etna, capperi di Pantelleria.*

Euro 18

Vitello tonnato

*Vitello, tonno, olio EVO "U'Trappitu", capperi di Pantelleria**

Euro 18

La Cynara

*Carciofo Spinello di Licata, olio EVO "U'Trappitu", pasta Kataifi Gambero rosa, calamaro, acciughe, aglio rosso di Nubia, prezzemolo **

Euro 18

Ricotta di Primavera

*Ricotta fresca della Valle del Ticino, olio EVO "U'Trappitu", verdure selvatiche, crema di piselli, fave e piselli di Ramacca (CT)**

Euro 16

Tartare di gambero rosso

*Gambero rosso di Mazzara, olio EVO "U'Trappitu", stracciatella di burrata, frutti di bosco**

Euro 26

Coperto 5 Euro

*Si comunica alla spettabile Clientela che alcuni prodotti potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura e congelati



Primi

Risotto al "Pomo D'oro"

*Riso riserva, pomodoro giallo, olio EVO "U'Trappitu",
pomodoro confit affumicato, pepe*

Euro 18

Ravioli di magro con sgombro

*Pasta fresca, ricotta della Valle del Ticino,
aglio rosso di Nubia, radicchio, granella di nocciole,
bietola, sgombro affumicato, olio EVO "U'Trappitu", barbabietola**

Euro 22

Tagliatella con ragù di osso buco

*Pasta fresca all'uovo con manzo, salsa di pomodoro
"La Perla del Sud", olio EVO "U'Trappitu", verdure**

Euro 20

Spaghetti alle vongole

*Pasta fresca, olio EVO "U'Trappitu", aglio rosso di Nubia,
prezzemolo, vongole, emulsione di lattuga di Mare**

Euro 26

Spaghetti con i ricci

*Pasta fresca, ricci di mare, aglio rosso di Nubia,
peperoncino di Cayenna, olio EVO "U'Trappitu", prezzemolo**

Euro 36

*Si comunica alla rispettabile Clientela che alcuni prodotti potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura e congelati



Secondi

Il piccione e il grano

*petto, coscia ripiena di paté di piccione,
frutti di bosco, grano, olio EVO "U'Trappitu", cipolla*.*

Euro 30

Dai fondali alla campagna

*Rombo, aglio rosso di Nubia, crema di bietola, porro croccante,
salsa di zafferano, olio EVO "U'Trappitu", salsa al nero di seppia*.*

Euro 28

Orata

*Orata, olio EVO "U'Trappitu", erbe, carote**

Euro 26

Carré d'agnello con patate

*Carré d'agnello in doppia cottura: CBT e alla brace
Aglio rosso di Nubia, patata schiacciata al burro**

Euro 26

Filetto di Scottona con patata alla brace

*Filetto di bovino, olio EVO "U'Trappitu", patata**

Euro 26

*Si comunica alla rispettabile Clientela che alcuni prodotti potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura e congelati



Pre-dolce: Gelo di mandarino siciliano, pistacchi*

Dolce

Delizia al Babà

*Babà farcito di crema pasticcera, panna e frutta fresca**

Cannolo siciliano con gelato al pistacchio

*Cialda, ricotta della Valle del Ticino, granella di pistacchio,
gelato al pistacchio**

Tiramisù senza glutine

*Biscotti di riso di nostra produzione, mascarpone, cacao**

Dolci senza lattosio e senza glutine:

Biancomangiare

Latte di mandorle di Noto, miele, frutta fresca

Semifreddo al pistacchio*

Euro 8

*Si comunica alla spettabile Clientela che alcuni prodotti potrebbero essere trattati con l'abbattimento rapido della temperatura e congelati