



ANTIPASTI

Salmonè marinato agli agrumi e aneto su insalatina di finocchi croccanti e arance ⁽⁴⁾

Gambero e polpa di granchio in salsa cocktail su cavoletto bianco croccante ^(2,3)

Prosciutto di vitellina su letto di misticanza, broniose di verdure croccanti e pinoli tostatati

Cruditè di pesce ^(4, 2, 14)

Insalata di mare secondo aSaja ^(2, 4, 9, 14)

PRIMI PIATTI

Maccheroncino di pasta fresca alla Norma ⁽¹⁾

Trofiètte al pesto di pistacchi e gambero ^(1, 2, 7, 8)

Linguine artigianali alle vongole veraci ^(1, 14)

Riso Carnaroli al nero di seppia e ricotta morbida aromatizzato al limone verdello ⁽⁷⁾

Spaghetti rigati ai Ricci di mare ^(1, 2)

Bucatini con le sarde alla moda Palermitana ^(1, 4)

SECONDI DI PESCE

Baccalà scottato su ghiotta fredda di pomodorini, olive capperi, uvetta e pinoli ⁽⁴⁾

Tonno in crosta di sesamo su julienne di zucchine croccanti e salsa all'arancia ^(4, 11)

Gamberone alla griglia ⁽²⁾

Frittura di pesce del Mediterraneo in pastella artigianale ^(1, 2, 3, 4)

Filetto di pesce spada scottato alle erbe su fagiolino croccante e patata soffice ^(4, 7)

Cozze scoppiate al pepe nero ⁽¹⁴⁾

Vongole in guazzetto di pomodorino ⁽¹⁴⁾



SECONDI DI CARNE

Filetto di manzo scottato al rosmarino con purea di patata e riduzione al Nerello Mascalese ^(3, 12)

Piccatine di vitello profumate al lime e salvia ⁽¹²⁾

Tagliata di manzo con cialde di parmigiano croccante pesto di rucola e pomodoro datterino ⁽⁷⁾

CONTORNI/SIDE DISHES

Fagiolino saltato croccante

Verdure di stagione alla griglia

Insalata mista di stagione

DESSERT

Tagliata di frutta di stagione

Bignè di ricotta affogato su crema al cioccolato fondente, arancia candita e granella di pistacchio ^(3, 7)

Parfait di mandorle di Avola e caramello croccante ^(3, 7, 8)

Semifreddo al pistacchio di Bronte ^(3, 7)

Tortino al cioccolato con cuore caldo ^(3, 7, 8)

Tartufo al pistacchio con cuore di panna ^(3, 7, 8)

Tortino alla nocciola con cuore morbido al cioccolato ^(3, 7, 8)