

SELEZIONI DI ANTIPASTI

SELEZIONI DI ANTIPASTI A BASE DI PESCE E CROSTACEI
SELEZIONATI DALLA CHEF

CALDI	25
6 portate di cotti	
CRUDI	25
4 portate di crudi	
CALDI E CRUDI	40
10 portate di cotti e di crudi	

PRIMI PIATTI

Tagliatelle del Cardinale con ragù di crostacei ¹²³⁴⁷	16
Ravioli di ricotta ed erbe di campo ai tre pomodori ¹³⁷	15
Caramelle farcite di polpa di gambero rosso di Mazara del Vallo ¹²³⁴	18
Tagliolini alle vongole e bottarga ¹²³⁴⁷	21

SECONDI PIATTI

	22	⁴⁷ Guazzetto sfizioso
	24	¹ Petto d'anatra all'armagnac e miele
	22	⁴ Filetto di Ricciola
	20	¹²³⁴ Frittura imperiale

DESSERTS

	8	¹⁷ Bon bon di ricotta, agrumi e cannella
	7	¹³⁷ Tortino al cioccolato con panna
	7	³⁷ Sorbetti della casa
	6	¹³⁷ Tiramisù

Antipasti

Panzanella di mare con gamberi ¹⁴	10
Baccalà mantecato e salsa ai peperoni ⁴	10
Gambero rosso di Mazara del Vallo ²	13
Crudo di scampi ²	12
Tartare di tonno ⁴	12
Tartare di Ricciola ⁴	12
Flan di verdure ed erborinato di capra ¹³⁷	8
Alici con scamorza	12
Zuppa di cannellini con calamari e gamberi	12
Gamberi fritti con maionese all'avocado	12