

I Crudi dell' Isola

*Tartare di tonno** carciofini e mandorle*

16.00

*Carpaccio di pesce spada** arance e finocchi*

16.00

*Alici marinate** robiola e pomodori secchi*

16.00

battuto di gamberi rossi di Maxara del vallo e funghi
porcini*

20.00

Gran Crudo Reale

24.00

L'orto in Sicilia

Caponatina alla Catanese

9.00

Cavolfiore affogato e cialda di pecorino

9.00

La parmigiana di melanzane

10.00

Sformatino di ricotta e carciofi

10.00

Macco di fave fritto e cicoria

10.00

Antipasti della tradizione

Gratinato di mare al pane profumato

16.00

Insalatina di ombrina all' Eoliana

16.00

Sarde a beccafico

16.00

Polpo alla piastra e macco di fave*

16.00

L' antipasto Siciliano

6 varietà di antipasti tipici Siciliani del giorno

20.00 a persona (minimo due persone)

Primi Piatti

La Norma

14.00

Mexxe maniche carciofi e pecorino

14.00

Tagliatelle ai funghi porcini

16.00

Pasta cchè saddi

16.00

*Paccheri con pesto di pistacchio e gamberi**

18.00

Linguine ai frutti di mare

18.00

Busiate all' Eoliana

18.00

Secondi di Pesce

Calamaro alla ghiotta*

20.00

Filetto di orata mandorle e verdure di campo

20.00

Zuppa di pesce

22.00

Pesce del giorno e il suo contorno

6.00 l'etto

Secondi di carne

*Rolle di suino nero dei Nebrodi e carciofi alla
Siciliana*

18.00

Filetto di suino nero dei Nebrodi, porcini e pistacchio

18.00

Dolci

Cassatella con ricotta e gocce di cioccolato*

6.00

Il Cannolo scomposto

6.00

Strudel di mele e fichi

6.00

Cioco pistacchioso

6.00

Piccola pasticceria Siciliana

(Pasta di mandorle, biscotto ai fichi, cannolo di ricotta)

6.00