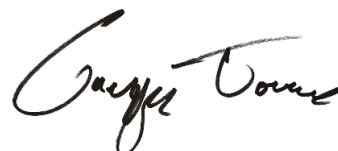




La mia idea di cucina è volta al pieno appagamento dell'esperienza gastronomica dell'ospite che passa attraverso la stagionalità, la territorialità e l'eticità degli alimenti.



Affidatevi alla creatività dello Chef.... Lasciatevi guidare in un viaggio sensoriale creato su misura per voi. I nostri percorsi si intendono per tutti i commensali.

Trust the creativity of the Chef.... Let yourself be guided on a sensorial journey tailor-made for you. Our journey are intended for all guests.

I NOSTRI PERCORSI

“Cortile” Sei portate di mare e di terra	150
“Cortile” A six-course mixed meat and fish tasting menù	
“Passeggiata in Ortigia” Cinque portate di mare	130
“Walk in Ortigia” A five-course fish tasting menù	
“Storia, Contemporaneità e Tradizione” Cinque portate di carne e vegetali	110
“History, Contemporaneity and Tradition” A five-course meat and vegetables menù	
“Impronta vegetale” Quattro portate vegetariane	100
“Plant footprint” A four-course vegetable tasting menù	

Invitiamo i nostri ospiti a informare il personale di sala riguardo qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell'ordinazione.

Per i tavoli superiori a cinque commensali, è auspicabile la scelta di un menù degustazione.

Il menù degustazione deve essere uguale per tutto il tavolo.

We invite our guests to inform the dining room staff of any food intolerance or allergy before ordering.

From 5 diners or more, we kindly request the choice of a tasting menu.

The tasting menu must be chosen for all dinners

ANTIPASTI
STARTERS

"Capasanta"	40
Champagne, caviale e alghe marine	
"Scallop"	
Champagne, caviar and seaweed (1, 3, 4, 6, 7, 9, 12, 14)	
"Cipollata di Seppia"	38
Guanciale, broccoli e ricci	
"Cuttlefish cute into strips"	
Bacon, broccoli sea urchins (5, 9, 14)	
"Palamita e Gambero rosso d'Ortigia"	36
Arance, finocchio e dashi	
"Palamita and Ortigia red prawn"	
Oranges, fennels and dashi (2, 4, 6, 9)	
"L'uovo di Peppe"	35
Verdure, tartufo, castagne, guanciale e grana Siciliano	
"Peppe's Egg"	
Vegetables, truffle, chestnut, bacon and Sicilian parmesan (1, 3, 7, 8, 9)	

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o surgelati all'origine. Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or frozen at origin. Please contact the restaurant staff for more information.

Coperto/Cover charge 5€

Prezzi in Euro – IVA 10% inclusa | Prices in Euro – Vat 10% included

PRIMI PIATTI

PASTA

“Risotto”	40
Anguilla, borragine e agrumi	
“Risotto”	
Eel, borage and citrus fruits (4, 6, 7, 9, 12)	
“I Monzù”	38
Bottoni ripieni di coniglio alla stimpinata, patate, timo e limone	
“The Monzù”	
Bottoni pasta with rabbit stimpinata style, potatoes, thymian and lemon (1, 3, 7, 9)	
“Tributo a Santa Lucia”	37
Spaghettoni, finocchietto, bottarga, alici e garum	
“Tribute to Santa Lucia”	
Spaghettoni, wild fennel, poutargue anchovies and garum (1, 4, 7)	
“Dal Dirillo all’Anapo”	36
Tagliolino, carrube, funghi porcini, bottarga di gallina e estrazione di bosco	
“From Dirillo to Anapo”	
Homemade tagliolini, carobs, porcini mushrooms, hen with its roe and wood extraction. (1,3, 7, 9)	

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o surgelati all'origine. Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or frozen at origin. Please contact the restaurant staff for more information.

Coperto/Cover charge 5€

Prezzi in Euro – IVA 10% inclusa | Prices in Euro – Vat 10% included

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

“Pescato del giorno”	40
Ghiotta, aioli e conchigliacci	
“Catch of the day”	
Ghiotta style, aoli and shellfish (2, 4, 6, 7, 9, 12, 14)	
“Piccione”	40
Frutti rossi, ibisco e sedano rapa	
“Pigeon”	
Red fruits, hibiscus and celeriac (6, 7, 9)	
“Agnello”	40
Zabaione, scorzanera e dragoncello	
“Lamb”	
Eggnog, salsify and tarragon (3, 6, 7, 9, 10, 12)	
“Rana pescatrice”	40
Mugnaia, finocchietto e pak choi	
“Anglerfish”	
Mugnaia style, wild fennel and pak choi (1, 3, 4, 7, 8, 9)	
“Carciofo”	35
Topinambur, provola, aglio dolce e jus vegetale	
“Artichoke”	
Jerusalem artichoke, provola cheese, sweet garlic and vegetable jus (1, 4, 7, 9, 12)	

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI: alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine. (2) Crostacei. (3) Uova. (4) Pesce. (5) Arachidi. (6) Soia. (7) Latte. (8) Frutta a guscio. (9) Sedano. (10) Senape. (11) Semi di sesamo. (12) Anidride solforosa. (13) Lupini. (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

FOOD ALLERGY INFORMATION: certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergenes designated by EU regulation No. 1169/2011. The designated allergenes and products are: (1) Cereals containing gluten. (2) Crustaceans. (3) Eggs. (4) Fish. (5) Peanuts. (6) Soybeans. (7) Milk. (8) Nuts. (9) Celery. (10) Mustard. (11) Sesame seeds. (12) Sulphur dioxide and sulphites. (13) Lupin beans. (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.