










H: 19:30 / 22:30

Antipasti

- Assaggio di Sicilia** **32**
Arancino, limone e sgombro, Sarde a Beccafico, caponata di melanzane, panella, gambero rosso marinato e roll di pesce spada e cipolla rosse ^{(1) (2) (3) (4) (7) (8)}
-  **Tartare di manzo modicano** **28**
Pistacchio di Raffadali, caprino girgentana e tartufo nero ^{(1) (6) (7) (8)}
-  **Visione di parmigiana** **26**
melanzana, salsa di pomodoro datterino, basilico e parmigiano 24 mesi ^{(1) (6) (7)}
-  **Capesante al bbq** **28**
◇ il suo corallo, lattuga croccante e colatura di Alici di Sciacca ^{(2) (4) (14)}
-  **Ricciola marinata** **28**
patata dolce in crema e lampone ⁽⁴⁾
-  **Carpaccio di cetriolo in osmosi** **25**
gel di cipolla rossa di tropea e crumble al rosmarino ^{(1) (9)}
- Tableau di pesce croccante** **30**
calamari, calamaretto spillo, gamberetto rosso e triglia panati in semolino extra siciliano e miele millefiori ^{(1) (2) (4) (14)}
-  **Il nostro crudo di pesce** **35**
◇ ricciola, spada, tonno, seppia, alici, gambero e scampi
◇ serviti con inchiostro di seppia, dressing al limone, salsa alla barbabietola ed emulsione iodata ^{(2) (4) (14)}
-  **Uovo poché** **26**
in salsa di pomodoro datterino, parmigiano 60 mesi e basilico ^{(1) (3) (7)}



Vegetarian



Gluten free



piatto non incluso nella mezza pensione

- "Capesante al bbq" supplemento di € 12,00 per persona

- "Il nostro crudo" supplemento di € 20,00 per persona

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:

Alcuni piatti potrebbero contenere uno o più dei 14 allergeni riportati 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 e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti. Il pesce destinato al essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, Punto 3.

*In mancanza di reperibilità di prodotto fresco, sarà utilizzato il prodotto surgelato o congelato all'origine per eventuali specifiche rivolgersi al personale di sala. Per ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale in sala.



H: 19:30 / 22:30

Primi Piatti/Minestre


-  **Rigatone alla norma** **28**
salsa di pomodoro Siccagno,
ricotta salata fuscilla e chips di melanzane e basilico ^{(1) (7)}
- Crema di topinambur** **26**
anelli di cipolla di Giarratana cbt, formaggio erborinato
e sgombro ^{(1) (4)}
- Linguine Mancini** **32**
fasolari, ostriche gillardeau e pesto di asparago di mare ^{(1) (2) (4) (14)}
-  **Minuzzata di Pasta** **28**
in brodo di scorfano, mandorla pizzuta e aglio rosso ^{(2) (4) (7) (8)}
- Paccheri mantecati ai ceci Pascià** **29**
cozze, bottarga e limone Femminello ^{(1) (2) (4)}
-  **Riso acquerello** **35**
riso invecchiato 1 anno al grano verde con il corallo
 di gambero rosso di Mazara ^{(2) (4)}
-  **Gnocchi di seppia** **32**
centrifugato di zucchine verdi i suoi fiori, olio alle olive
 nocellara dell'Etna e caviale Baerii ^{(4) (7) (8) (14)}
- Bottoni di pasta fresca** **28**
alle patate novelle affumicate di Siracusa, alici,
salsa al finocchietto selvatico, pinoli e pecorino ^{(1) (3) (4) (7) (8)}



Vegetarian



Gluten free

 piatto non incluso nella mezza pensione
- "Riso acquerello" supplemento di € 15,00 per persona
- "Gnocchi di seppia" supplemento di € 15,00 per persona

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:

Alcuni piatti potrebbero contenere uno o più dei 14 allergeni riportati 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 e solfiti.

(13) Lattini, (14) Molluschi. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento




CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, Punto 3.

*In mancanza di reperibilità di prodotto fresco, sarà utilizzato il prodotto surgelato o congelato all'origine per eventuali specifiche rivolgersi al personale di sala. Per ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale in sala.



H: 19:30 / 22:30

Secondi Piatti

- Tentacolo di polpo scottato** **32**
patate di Siracusa croccante, carote in crema
e cicoria ripassata (1) (4) (14)
-  **Hummus ai peperoni** **27**
cornetto arrosto, ceci, crunch di pane all' aglio
e vegetali croccanti (1) (5) (6) (10)
- Tonno rosso croccante** **36**
indivia, mango marinato, cipolla acetata, peperone dolce
e maionese agli agrumi (1) (4) (5) (6) (10)
-  **Astice** **48**
mandorla in salsa al burro di bufala e senape, fungo di Ferla,
crescione e crumble al peperoncino dolce (1) (2) (4) (6) (7) (8) (10)
-  **Guancia di vitello** **32**
fondo agli agrumi, cipolla borettana in agrodolce
e pannocchia bruciata
- Cernia marinata all' acqua di cavolo viola** **34**
vellutata di spinaci e julienne di porro croccante (1) (4)



Vegetarian



Gluten free



piatto non incluso nella mezza pensione
- "Astice" supplemento di € 24,00 per persona

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:

Alcuni piatti potrebbero contenere uno o più dei 14 allergeni riportati 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 e solfiti,

(13) Lupini, (14) Molluschi. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento
CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, Punto 3.

*In mancanza di reperibilità di prodotto fresco, sarà utilizzato il prodotto surgelato o congelato all'origine per eventuali specifiche
rivolgersi al personale di sala. Per ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie
o intolleranze rivolgersi al personale in sala.



H: 19:30 / 22:30

Dessert


-  **Biancomangiare alle mandorle** **22**
Zabaione alla Vaniglia, Arancia, ganache al cioccolato
e pistacchio ^{(3) (7) (8)}
-  **Crema al cioccolato** **18**
*cioccolato monorigine 80%, con gelato all'olio
d'oliva e rosmarino* ^{(1) (3) (7) (8)}
-  **Cassata di ricotta** **22**
*ricotta, mandarino, candito d'arancia homemade e
cioccolato di Modica* ^{(1) (3) (7) (8)}
-  **Lampone** **20**
mousse al lampone cremoso al pistacchio di Raffadali ^{(1) (3) (7) (8)}
-  **Amarena e cioccolato** **20**
cremoso al cioccolato bianco e amarene ^{(1) (3) (7) (8)}
- Sensation al Caffè** **20**
*namelaka al caffè arabica e cardamomo
e zuppa inglese ghiacciata* ^{(1) (3) (7) (8)}
- Crostata della nonna** **18**
*frolla al limone, crema pasticceria, frutta,
salsa alla vaniglia e basilico* ^{(1) (3) (7) (8)}
-   **Plateau di formaggi** **35**
^{(7) (8)}
-  **Tagliata di frutta** **22**



Vegetarian



Gluten free

 piatto non incluso nella mezza pensione - Supplemento di € 20,00 a persona

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni piatti potrebbero contenere uno o più dei 14 allergeni riportati 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) Sempape,
(11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti.

(13) Lupini, (14) Molluschi. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento
CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, Punto 3.

*In mancanza di reperibilità di prodotto fresco, sarà utilizzato il prodotto surgelato o congelato all'origine per eventuali specifiche
rivolgersi al personale di sala. Per ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie
o intolleranze rivolgersi al personale in sala.



H: 7:30 pm / 10.30 pm

Starters

- Taste of Sicily** **32**
Arancino, lemon and mackerel, Sarde a Beccafico
aubergine caponata, panella, red sea prawns and
sword fish roolls with red onions ^{(1) (2) (3) (4) (7) (8)}
- Modican beef tartare** **28**
Pistachio from Raffadali, Girgentana goat cheese
and black truffle ^{(1) (6) (7) (8)}
-  **Parmigiana flavor** **26**
eggplant, date tomato sauce, basil
and 24-month parmesan cheese ^{(1) (6) (7)}
-  **Scallops in bbq** **28**
its coral, crisp lettuce and Sciacca Anchovy drippings ^{(2) (4) (14)}

-  **Marinated amberjack** **28**
sweet potato in cream and raspberry ⁽⁴⁾
-  **Cucumber carpaccio in osmosis** **25**
Tropea red onion gel and rosemary crumble ^{(1) (9)}
- Cruchy fish tableau** **30**
Squid, spiked squid, red shrimp and red mullet
breaded in extra Sicilian semolina and millefior honey ^{(1) (2) (4) (14)}
-  **Our raw fish** **35**
 amberjack, swordfish, tuna, cuttlefish, anchovies, shrimp,
and scampi served with squid ink, lemon dressing,
beet sauce and iodized emulsion ^{(2) (4) (14)}
-  **Poché egg** **26**
in date tomato sauce, 60-month Parmesan cheese
and basil ^{(1) (3) (7)}



Vegetarian



Gluten free



dish not included in half board
- "Scallops in bbq" extra charge € 12,00 per person
- "Our raw fish" extra charge € 20,00 per person

FOOD ALLERGY INFORMATION:

Some dishes may contain one or more of the 14 allergens listed in Regulation (EU No. 1169/2011). The allergens and their derivatives are (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulfur dioxide and sulfites, (13) Lupines, (14) Mollusks.

We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes.

Fish intended to be eaten raw has undergone prior remediation treatment that complies with the requirements of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

*In the absence of availability of fresh product, the frozen or deep-frozen product will be used as origin for any specifications please contact the wait staff. For further information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances contact the staff in the dining hall.



H: 7:30 pm / 10.30 pm

First courses

-  **Rigatone alla norma** **28**
Siccagno tomato sauce, fuscella salted ricotta cheese
and aubergine and basil chips (1) (7)
- Jerusalem artichoke cream** **26**
Giarratana cbt onion rings, blue cheese
and mackerel (1) (4)
- Linguine Mancini** **32**
fasolari ,oyster gillardeau and sea asparagus pesto (1) (2) (4) (14)
-  **“Minuzzata” Pasta** **28**
in redfish broth, almond pizzuta and red garlic (2) (4) (7) (8)
- “Paccheri” Pasta creamed with chickpeas Pascià** **29**
mussels, botargo and lemon Femminello (1) (2) (4)
-  **Watercolour rice** **35**
 1-year aged green wheat rice with coral (2) (4)
-  **Cuttlefish gnocchi** **32**
centrifuged green courgette flowers, olive oil
 nocellara dell'Etna and Baerii caviar (4) (7) (8) (14)
- Fresh pasta buttons** **28**
with smoked Syracuse new potatoes, anchovies,
wild fennel sauce, pine nuts and pecorino cheese (1) (3) (4) (7) (8)



Vegetarian



Gluten free



dish not included in half board
- “Watercolour rice” extra charge € 15,00 per person
- “Cuttlefish gnocchi” extra charge € 15,00 per person

FOOD ALLERGY INFORMATION:

Some dishes may contain one or more of the 14 allergens listed in Regulation (EU No. 1169/2011). The allergens and their derivatives are:
(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds,
(12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupine, (14) Mollusks.

We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes.

Fish intended to be eaten raw has undergone prior remediation treatment that complies with the requirements of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

*In the absence of availability of fresh product, the frozen or deep-frozen product will be used at origin for any specifications please contact the wait staff. For further information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances contact the staff in the dining hall.



H: 7:30 pm / 10.30 pm

Second Courses


- Seared octopus tentacle** **32**
crispy Syracuse potatoes, creamed carrots
and repassed chicory (1) (4) (14)
-  **Pepper hummus** **27**
roasted croissant, chickpeas, garlic bread crunch
and crunchy vegetables (1) (5) (6) (10)
- Crispy red tuna** **36**
endive, marinated mango, pickled onion, sweet pepper
and citrus mayonnaise (1) (4) (5) (6) (10)
-  **Lobster** **48**
almond in buffalo butter and mustard sauce, Ferla mushroom
watercress and sweet chilli crumble (1) (2) (4) (6) (7) (8) (10)
-  **Veal cheek** **32**
citrus bottom, sweet and sour borettana onion
and burnt corncob
- Grouper marinated in purple cabbage water** **34**
velvety spinach and of crispy leek (1) (4)



Vegetarian



Gluten free

 dish not included in half board
- "Lobster" extra charge € 24,00 per person

FOOD ALLERGY INFORMATION:

Some dishes may contain one or more of the 14 allergens listed in Regulation (EU No. 1169/2011). The allergens and their derivatives are
(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds,
(12) Sulphur dioxide and sulfites, (13) Lupins, (14) Mollusks.

We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes.

Fish intended to be eaten raw has undergone prior remediation treatment that complies with the requirements of EC Regulation 853/2004,
Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

*In the absence of availability of fresh product, the frozen or deep-frozen product will be used at origin for any specifications
please contact the wait staff. For further information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances
contact the staff in the dining hall.



H: 7:30 pm / 10.30 pm

Dessert

-  **Almond blancmanger** **22**
 vanilla zabaione, orange, Modica chocolate and pistachio ^{(3) (7) (8)}
-  **Cocoa hot chocolate** **18**
Single-origin chocolate 80%, with olive oil and rosemary ice cream ^{(1) (3) (7) (8)}
-  **Ricotta cheese cassata** **22**
ricotta cheese, mandarin, homemade orange candy and Modica chocolate ^{(1) (3) (7) (8)}
-  **Raspberry** **20**
Raffadali pistachio creamy raspberry mousse ^{(1) (3) (7) (8)}
-  **Black cherry and chocolate** **20**
creamy white chocolate and black cherry ^{(1) (3) (7) (8)}
- Coffee Sensation** **20**
arabica coffee and cardamom namelaka and iced zuppa inglese ^{(1) (3) (7) (8)}
- Grandma's Tart** **18**
lemon shortbread, custard, fruit, vanilla and basil sauce ^{(1) (3) (7) (8)}
-  **Cheeses plateau** **35**
 ^{(7) (8)}
-  **Sliced fruit platter** **22**



Vegetarian



Gluten free



dish not included in half board - Extra charge of € 20,00 per person

FOOD ALLERGY INFORMATION:

Some dishes may contain one or more of the 14 allergens listed in Regulation (EU No. 1169/2011). The allergens and their derivatives are (c) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulfites, (13) Lupines, (14) Mollusks.

We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes.

Fish intended to be eaten raw has undergone prior remediation treatment that complies with the requirements of EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

*In the absence of availability of fresh product, the frozen or deep-frozen product will be used at origin for any specifications please contact the wait staff. For further information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances contact the staff in the dining hall.