



GLI

APPE

RIT

IVI

AL TAVOLO

I TAGLIERI DI MARE

BIG SISILI

(per due persone - 2 people)

2-4-1-8

Gamberoni* croccanti
in pasta fillo, sfere di polpo*
al sesamo, tartare
di salmone* con pistacchio
Siciliano, paninetti con tonno*
“pinnagialla” e cipolla rossa
caramellata, cappelletti* fritti,
involtini di melanzane
al ragù di ricciola,
caponata di pescespada*

*Crispy shrimps, octopus meatballs
with sesame, salmon tartare with
Sicilian pistachio, small sandwiches
with “yellowfin” tuna and caramelized
red onion, fried baby octopus,
rolls of aubergines with whitefish
ragout, mixed of vegetables
and swordfish*

€ 42,00
.....

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%
SERVICE: 10%

MINI SISILI

(per una persona - 1 person)

2-4-1-8

Gamberone* croccante
in pasta fillo, sfera di polpo*
al sesamo, tartara di salmone*
con pistacchio Siciliano,
paninetto con tonno*
“pinnagialla” e cipolla rossa
caramellata, cappelletti* fritti,
involtino di melanzane
al ragù di ricciola, caponata
di pescespada*

*Crispy shrimp, octopus meatball with
sesame, salmon tartare with Sicilian
pistachio, small sandwiche with
“yellowfin” tuna and caramelized red
onion, fried baby octopus,
roll of aubergines with whitefish
ragout, mixed of vegetables
and swordfish*

€ 24,00
.....

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%
SERVICE: 10%

APERI_SUSHI

1-2-3-4-5-6-9-10-11-13-14-16

1 roll da 8 pezzi a scelta dal
menù SUSHI + 1 drink a scelta

*1 roll of 8 pieces of your choice from
sushi menù + 1 drink of your choice*

€ 27,00

.....

APERI_FISH

14-3-1-9-11

1 frittura di anelli di calamaro*,
gamberetti*, cappelletti*
+ 1 drink a scelta

A dish of fried squid, shrips*,
baby octopus*
+ 1 drink of your choice*

€ 28,00

.....

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%
SERVICE: 10%

APERI_SEA

1-2-3-13-10-16

N°2 Bruschette con gambero rosso*, stracciatella di burrata e granella di pistacchio,
N° 2 Bruschette con tartare di tonno*, arance pelate al vivo, granella di nocciola,
N° 2 Bruschette con tartare di salmone*, mousse di avocado, zeste di lime,
+ 1 drink a scelta

N° 2 bruschette with red shrimp, burrata and pistachio N° 2 bruschette with tuna* tartare, orange and nuts
N° 2 bruschette with salmon* tartare, avocado mousse, lime,
+ 1 drink of your choice*

€ 30,00
.....

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%
SERVICE: 10%

LE TAPAS SICILIANE

CAVALLINA

1-5-13

Mini hamburger di carne
di cavallo, emmenthal,
olio, origano

*Mini hamburger of horse meat,
emmenthal, oil, origano*

€ 9,00
.....

BUFALINA

1-2-13

Rondella di mozzarella di bufala,
cubetti di salame dolce,
granella di pistacchio,
scaglie di grana

*Mozzarella di bufala, salami,
pistachio and grana cheese*

€ 9,00
.....

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%
SERVICE: 10%

MARINA

1-2-16-13

Riccioli di salmone affumicato,
fiocco di philadelphia,
granella di pistacchio,
polvere di limone, olio

*Smocked salmon, philadelphia
cheese, pistachio, lemon, oil*

€ 9,00
.....

CAPULIATA

1-16-13

Pomodoro capuliato nostrano,
filetto di acciuga,
nuvola di philadelphia,
foglia di basilico

*Dry tomato, anchovy,
philadelphia cheese, basil*

€ 9,00
.....

TONNINA

1-16-13

Tonno sott'olio,
cubetti di pomodoro,
scaglie di grana, basilico

*Tuna in oil, cherry tomato,
grana cheese, basil*

€ 9,00
.....

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%
SERVICE: 10%

I TAGLIERI DI TERRA

VEGETARIANO

2-9-4

Selezione di verdure
ed ortaggi della nostra terra,
olive siciliane, pomodori
essiccati naturalmente,
funghi sott'olio, frutta fresca
e secca

*Selection of vegetables, olives,
dry tomato, mushrooms in oil,
fresh and dry fruit*

€ 18,00
.....

SUD

2-4-13-9-11

Gran selezione di salumi
e formaggi varie stagionature,
“vasceddina” di ricotta, frutta
fresca e secca, sott'oli tipici,
finger food di miele e confetture

*A big selection of salumi and cheese,
ricotta cheese, fresh and dry fruit,
finger food of honey and jams*

€ 22,00
.....

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%
SERVICE: 10%

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità, potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chefo abbattuti/surgelati all'origine.

Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG.UE. N. 1169/2011.

1. cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, camut);
2. frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, macedonia);
3. crostacei;
4. sedano;
5. arachidi;
6. senape;
9. arachidi;
10. solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg;
11. soia e prodotti a base di soia;
13. latte e prodotti a base di latte;
14. molluschi e prodotti a base di molluschi;
15. ricci di mare nei mesi di maggio e giugno potrebbero essere abbattuti causa fermo biologico.

* PRODOTTO SURGELATO O ABBATTUTO

SERVIZIO AL TAVOLO: MAGGIORAZIONE 10%
SERVICE: 10%