



CRUDI

OSTRICHE

Fine de Claire 4/cad.

GAMBERI VIOLA O GAMBERI ROSSI

di Mazara del Vallo 11/Hg.

MAZZANCOLLE

di Mazara del Vallo 10/Hg.

TARTARE AL COLTELLO

secondo il pescato da 18 a 20

ANTIPASTI

CAPESANTE SCOTTATE

spuma di cavolfiore, polvere di liquirizia, sale di Maldon 18

POLPO VERACE

crema di patate, olio al rosmarino, guanciaie croccante 15,5

FILETTI DI TRIGLIE AL FORNO

pane profumato alle erbe aromatiche 16

ZUCCA DI PESCE

vellutata di zucca, olio alla salvia, crostacei, molluschi e pesce a lisca 20

CRUDITE'

INSALATA VERDE / MISTA / PINZIMONIO

verdura cruda di stagione da 4,5 a 5

PESCATO DEL GIORNO AL FORNO O AL SALE

SECONDO DISPONIBILITÀ O SU ORDINAZIONE



PRIMI

PENNETTE CAVALIERI ALLO SCORFANO*

scorfano, pomodori datterini, olive taggiasche, capperi di Sicilia,
timo fresco 20

SPAGHETTI VERRIGNI TRAFILATI IN ORO OSTRICHE E RICCI

battuta di ostriche, uova di ricci 23

PASSATELLI NERI

nero di seppia, cozze, cime di rapa, zafferano, fiori di montagna 18

SPAGHETTONI CAVALIERI AL NERO*

seppie, olio profumato al mandarino 17

TAGLIOLINI VERDI ALLE CIME DI RAPA E MAZZANCOLE

tartare di mazzancolle, nocciole del Piemonte 23

SECONDI

TRANCIO DI OMBRINA SELVAGGIA

crema di vongole, verza saltata in padella leggermente piccante 20

IL MIO FRITTO

mazzancolle, gamberi viola, verdure dell'orto 18

TRANCIO DI ROMBO CHIODATO

erbe aromatiche, cuori di carciofo cotti a bassa temperatura 25

MAZZANCOLLE AL SALE

(5 pz.) sale, olio extravergine di oliva, pinzimonio di verdure 16

TRANCIO DI BRANZINO PESCATO

crema di ceci, fiori di broccolo e prosciutto crudo di Parma Ruliano 20

*Si avvisa la gentile clientela che la pasta "Cavalieri" ha un tempo di cottura di 15/17 min. circa.



DOLCI

MERINGONA

cuore morbido di limone 7

CREMA BRUCIATA

ai mirtilli neri 8

BISCOTTI DI FROLLA, PASSITO DI PANTELLERIA

nocciole, mandorle, crema di mascarpone 8

MASCARPONE

scaglie di cioccolato fondente 6

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

il suo croccante, salsa al cioccolato 8

SORBETTO

al mandarino tardivo di Ciaculli 5

al limone siciliano e salvia 5

LIQUORI

Sambuca fine 40 Colazingari	5
Grappa classica secca Borgo Scuro	5
Grappa bianca Segnana Gentile	5
Grappa Jacopo Poli Sarpa Barique Riserva	6
Passito di Pantelleria Nes DOP	5
Whisky Finlaggan Original Peaty	8
Rum J. Bally Ambrè Agricole Martinique	8
Caffè / Decaffeinato	2
Orzo	2,5