



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”	160
Sei portate di mare e di terra	
“Cortile”	
A six-course mixed meat and fish tasting menu	
“Passeggiata in Ortigia”	140
Cinque portate di mare	
“Walk in Ortigia”	
A five-course fish tasting menu	
“Storia, Contemporaneità e Tradizione”	120
Cinque portate di carne e vegetali	
“History, Contemporaneity and Tradition”	
A five-course meat and vegetables menu	
“Impronta vegetale”	110
Quattro portate vegetariane	
“Plant footprint”	
A four-course vegetable tasting menu	

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 about 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

“Cipollata di Seppia” Guanciale, broccoli e ricci "Cuttlefish cute into strips" Bacon, broccoli and sea urchins (5, 9, 14)	38
“Palamita e Gambero rosso d’Ortigia” Arance, finocchio e dashi “Palamita and Ortigia red prawn” Oranges, fennels and dashi (2, 4, 6, 9)	36
“L'uovo di Peppe” Verdure primaverili , tartufo, guanciale e grana Siciliano "Peppe's Egg" Spring vegetables, truffle, bacon and Sicilian parmesan (1, 3, 7, 8, 9)	36
"Sinfonia” Carota, hummus di pistacchio e spezie "Sinfonia” Carrot, pistachio hummus and spices (7, 8)	35

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” Anguilla, borragine e agrumi	40
“Risotto” Eel, borage and citrus fruits (4, 6, 7, 9, 12)	
“Ricordo di una scacciata catanese” Ravioli, cavolfiore, salsiccia, pecorino e sommacco	38
“Memory of scacciata catanese” Ravioli pasta, cauliflower, sausage, pecorino cheese and sumac (1, 3, 7, 12)	
“Tributo a Santa Lucia” Spghettone, finocchietto, bottarga, alici e garum	38
“Tribute to Santa Lucia” Spghettone, wild fennel, tuna roe, anchovies and garum (1, 4, 7)	
“Fusilloni” Trippa di baccalà, estrazione di cipolla arrosto, limone fermentato, piselli e pil pil	38
“Fusilloni” Cod tripe, roasted onion extraction, fermented lemon, peas and pil pil (1, 4, 7, 9, 12)	

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

“Il nostro pescato” Ghiotta, aioli e conchigliacei	40
“Our fish catch” Ghiotta style, aioli and shellfish (2, 4, 6, 7, 9, 12, 14)	
“Piccione” Frutti rossi, ibisco e sedano rapa	40
“Pigeon” Red fruits, hybiscus and celeriac (6, 7, 9)	
“Agnello” Zabaione, scorzanera e dragoncello	40
“Lamb” Eggnog, salsify and tarragon (3, 6, 7, 9, 10, 12)	
“Rana pescatrice” Mugnaia, finocchietto e asparagi	40
“Anglerfish” Mugnaia style, wild fennel and asparagus (1, 3, 4, 7, 8, 9)	
“Carciofo” Topinambur, provola, aglio dolce e jus vegetale	35
“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 can not guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.

