



cortilepepe

Toti Fiduccia

Modernità e tradizione,
esaltazione dei sapori del territorio e contaminazioni esterne,
rispetto della materia prima di massima qualità e sperimentazione,
nel cuore del centro storico di Cefalù a pochi passi dal Duomo.

*Innovation and tradition,
exaltation of local flavors and external contamination,
use of the highest quality raw materials
in the heart of the historic center of Cefalù, just few steps from the Duomo.*

Gli antipasti / Starter

Crudo di Tonno • 4, 6 28
cipolla all'aceto di riso, bottarga, salsa ponzu all'aringa affumicata
Raw tuna, onion in rice vinegar, bottarga, smoked herring ponzu sauce

Quaglia e Scampi • 2, 3, 7, 9, 12 28
burro nocciola, midollo, cipolla paglina, fondo di quaglia e scampi
Quail, scampi, hazelnut butter, marrow, onion, quail and scampi sauce

Sgombro 1, 7, 9 26
ristretto alla cacciatora, pinoli, sedano candito
Mackerel cacciatora style, pine nuts, candied celery

Involtino di Zucchini 1, 9 22
curry del Tirreno, pomodoro secco, albicocca
Zucchini roll, Tyrrhenian curry, dried tomato, apricot

I primi piatti / First course

Tortello 1, 3, 4, 9, 14 28
patate, cozze, ristretto di mare, olio al carbone, dragoncello
Fresh pasta tortello, potatoes, mussels, seafood reduction, charcoal oil, tarragon

Spaghetti all'uovo 1, 3, 6, 7 24
crema di tenerumi al miso, ricotta salata, pomodoro datterino confit
Egg spaghetti, tenerumi cream with miso, salted ricotta, confit datterino tomato

Risotto • 7, 4, 9 28
Riso "Acquerello", pecorino, peperone arrosto, acciughe, menta
"Acquerello" rice, pecorino, roasted pepper, anchovies, mint

Minestra • 1, 4, 7, 9, 12 28
Spaghetti spezzato "Mancini", ragù di polpo, caprino, olive, origano
"Mancini" spaghetti chopped, octopus ragù, goat cheese, olives, oregano

I secondi piatti / Second course

Pescato del giorno arrosto • 7, 14 32
fagiolini, salsa all'ostrica, alghe
Roasted fish, green beans, oyster sauce, seaweed

Calamaro al BBQ • 4, 6 30
fagioli estivi, teryaki al limone verdello, capperi
BBQ squid, summer beans, lemon teriyaki, capers

Coniglio in porchetta 9, 12 28
scalogno caramellato, chutney di mele, zuccina napoletana, fondo di coniglio
Rabbit in porchetta, caramelized shallots, apple chutney, Neapolitan courgette, rabbit base

Cotoletta di melanzana 1 24
latte di mandorla, marmellata di limone, piccadilly
Eggplant cutlet, almond milk, lemon jam, piccadilly

I piatti e i menu degustazione possono subire variazioni in base alla reperibilità della materia prima e del pescato.
The dishes and tasting menus may undergo variations based on the availability of products and fish.

Coperto / Service € 4.

Menu degustazione / Tasting menu

Menu 6 portate "conosciamoci" / Menu 6 courses "get to know each other"

90

Amuse bouche...

Crudo di Tonno, cipolla all'aceto di riso, bottarga, salsa ponzu all'aringa affumicata
Marinated tuna, onion in rice vinegar, bottarga, smoked herring ponzu sauce

Sgombro, ristretto alla cacciatora, pinoli, sedano candito
Mackerel cacciatora style, pine nuts, candied celery

Quaglia e Scampi, burro nocciola, midollo, cipolla paglina, fondo di quaglia e scampi
Quail, scampi, hazelnut butter, marrow, onion and quail and scampi sauce

Minestra, spaghetti spezzato "Mancini", ragù di polpo, caprino, olive, origano
"Mancini" spaghetti chopped, octopus ragù, goat cheese, olives, oregano

Pescato del giorno arrosto, fagiolini, salsa all'ostrica, alghe
Roasted fish, green beans, oyster sauce and seaweed

Pre dessert...

Miele e Polline, crumble al sale, namelaka al cioccolato bianco e vaniglia, gelato al miele, polline, coulis di lampone
Salt crumble, white chocolate and vanilla namelaka, honey ice cream, pollen, raspberry coulis

Piccola Pasticceria / Small bakery

Menu 4 portate "gusto vegetale" Menu 4 courses "vegetarian taste"

65

Amuse bouche...

Involto di Zucchini curry del Tirreno, pomodoro secco, albicocca
Zucchini Roll Tyrrhenian curry, dried tomato, apricot

**Spaghetti all'uovo
crema di tenerumi al miso, ricotta salata,
pomodoro datterino confit**
Egg spaghetti, tenerumi cream with miso, salted ricotta, confit datterino tomato

**Cotoletta di melanzana
latte di mandorla, marmellata di limone, piccadilly**
Eggplant cutlet, almond milk, lemon jam, piccadilly

Pre dessert...

**Melone e Cetriolo
aspic di melone e cardamomo,
sorbetto al cetriolo, gazpacho di anguria**
Melon and Cucumber, melon and cardamom aspic, cucumber sorbet, watermelon gazpacho

Piccola Pasticceria / Small bakery

Menu 4 portate "per voi" Menu 4 courses "for you"

75

Amuse bouche...

Crudo di Tonno cipolla all'aceto di riso, bottarga, salsa ponzu all'aringa affumicata
Marinated tuna, onion in rice vinegar, bottarga, smoked herring ponzu sauce

**Tortello
patate, cozze, ristretto di mare,
olio al carbone, dragoncello**
Fresh pasta tortello, potatoes, mussels, seafood reduction, charcoal oil, tarragon

**Calamaro al BBQ
fagioli estivi, teryaki al limone verdello, capperi**
BBQ squid, summer beans, lemon teriyaki, capers

Pre dessert...

**Cioccolato e Nocciola
Caprese al cioccolato, mousse alle nocciole di Polizzi,
cremoso al caffè, marmellata di pesca, tuille al cacao**
Chocolate Caprese, Polizzi hazelnut mousse, coffee cream, peach jam, cocoa tuille

Piccola Pasticceria / Small bakery

Abbinamenti vini / Wine Tasting

4 calici / 4 glass
65 pp

3 calici / 3 glass
40 pp

I menu degustazione si intendono serviti per tutto il tavolo
Tasting menus are served for the whole table
Coperto e bevande escluse / Service and drink non included
Coperto / Service € 4.

"Gentile Ospite"

I prodotti e l'esperienza dei nostri chef Le garantiscono la massima qualità.

Tuttavia alcuni ingredienti possono provocare allergie e/o intolleranze alimentari.

È importante per noi che Lei informi il nostro personale se è intollerante o allergico a determinati ingredienti per scongiurare il rischio di possibili contaminazioni crociate.

"Friendly Host"

The products and the experience of our chefs guarantee the highest quality.

However, some ingredients can cause food allergies and/or intolerances.

It is important to us that you inform our staff if you are intolerant or allergic to certain ingredients to avoid the risk of possible cross-contamination.

L'Autorità Europea per la sicurezza si impegna a indicare la presenza di allergeni nei prodotti alimentari sotto elencati dal regolamento UE 1169/2011.

The European Safety Authority is committed to indicating the presence of allergens in food products listed below by EU regulation 1169/2011.

- 1 - Cereali contenente glutine
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte
- 8 - Frutta a guscio
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 - Anidride solforosa e solfiti
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

- 1 - Cereals containing gluten
- 2 - Crustaceans and crustacean-based products
- 3 - Eggs and egg products
- 4 - Fish and fish-based products
- 5 - Peanuts and peanut-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and milk-based products
- 8 - Nuts
- 9 - Celery and celery-based products
- 10 - Mustard and mustard-based products
- 11 - Sesame seeds and sesame-based products
- 12 - Sulfur dioxide and sulphites
- 13 - Lupines and lupine products
- 14 - Molluscs and mollusc-based products

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali.

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore / -35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

I prodotti contrassegnati con l'asterisco, in alcuni periodi dell'anno, potrebbero essere congelati.

Please let our floor staff know, if there are any allergies or intolerances, they will give you all the info. You need about our food and beverages.

Menu is subject to changes, according with seasonal products and market availability.

We may use natural additives in the preparation of some of our dishes.

All the fish we use is properly abated, as expected by the regulation of law. It can also be kept at negative temperatures (-20°C for 24 hours / -35°C for 15 hours) and be subjected to freezing procedures.

The products marked with an asterisk may be frozen at certain times of the year.

