



Menù Pranzo

Antipasti

| | |
|---|-----|
| Caponata di melanzana agrodolce sedano / carota / mentuccia | 12€ |
| Provola ragusana grigliata capuliatu / origano / prezzemolo fresco | 8€ |
| Insalata di pomodoro cipolla di Giarratana SLOW FOOD agrodolce / tonno rosso in olio cottura | 16€ |
| Carpaccio di pomodoro cuore di bue burrata ragusana / basilico / olio extra vergine d'oliva DOP Montiblei aromatizzato al basilico | 12€ |

Primi

| | |
|--|-----|
| Pasta fresca 'ncastagnata ragù di salsiccia al finocchietto selvatico / chips di melanzana / basilico | 15€ |
| Linguine di Russello pesto di finocchietto selvatico e mandorle / alici ¹ marinate all'arancia / pane atturrato ai pinoli | 16€ |
| Rigatoni di Russello al ragù di tonno rosso olive / capperi / mentuccia | 20€ |
| Fusilloni di Russello cocuzza lunga / tenerumi / pane atturrato al capuliatu | 14€ |

L'elenco completo di INGREDIENTI e ALLERGENI è disponibile su richiesta nel Libro degli Ingredienti.
Consultare sempre il personale in caso di allergie e/o intolleranze.

1. Alimento di nostra produzione sottoposto ad abbattimento della temperatura
2. Abbattuto a bordo subito dopo la fase di pesca
3. Alimento sottoposto ad abbattimento

Secondi

Maialino CBT 18€
riduzione al carrubo /
cipolla di Giarratana SLOW FOOD gratinata alle erbe

Pescato del giorno³ 20€
patate / fagiolino

Contorni

Insalata estiva 6€
patate / fagiolino

Insalata ragusana 6€
pomodoro cuore di bue / cipolla agrodolce /
ricotta salata

Melanzana grigliata 6€
aglio / mentuccia / olio Monti Iblei DOP

L'elenco completo di INGREDIENTI e ALLERGENI è disponibile su richiesta nel Libro degli Ingredienti.
Consultare sempre il personale in caso di allergie e/o intolleranze.

1. Alimento di nostra produzione sottoposto ad abbattimento della temperatura

2. Abbattuto a bordo subito dopo la fase di pesca

3. Alimento sottoposto ad abbattimento

Dessert

Il Cannolo 6€
cialda friabile di Maiorca e Marsala /
ricotta / marmellata di arancia e carruba

Il risolatte 7€
polvere di limone / marmellata limone e nepetella

Semifreddo 6€

Frutta

Selezione di stagione 5€

Birre artigianali

YBLON

Saia 33cl 6,00€
Spiced saison - 4.7%

Tarocco 33cl 6,00€
Saison speziata con scorze d'arancia - 6.5%

Timpa 33cl 6,00€
Saison - 6.5%

Yblond 33cl 6,00€
Blond Ale - 6.5%

Culovra 33cl 6,00€
Golden strong ale - 8.5%

PAUL-BRICIUS

Gold Green 33cl 4,00€
Session beer - 4.5%

Special Ale 33cl 5,50€
Ale - 6.5%

ONEI

Mazzarelli 33cl 6,00€
Session IPA - Aroma al miele di Timo - 4.5%

Friscanza 33cl 6,00€
Pale Ale- Aroma al Miele d'Arancio - 5%

Pirettu 33cl 6,00€
West coast IPA -
Aroma al Miele d'arancio - 6.5%

TARÌ

Oro 33cl 5,00€
Pils - 4,9%

Aquamaris 33cl 6,00€
Gose (Birra chiara all'acqua di mare) - 5,0%

Bronzo 33cl 5,00€
English Amber ale - 5.8% vol.

Qirat 33cl 6,00€
Speciale alla carruba (scura) - 6,5%

Bevande

| | |
|----------------------------|-------|
| Acqua Panna, 75cl | 2,50€ |
| Acqua San Pellegrino, 75cl | 2,50€ |
| Acqua Ferrarelle, 1l | 2,50€ |
| Bibite Polara, 27,5cl | 3,00€ |
| - Cola | |
| - Limonata | |
| - Gassosa | |
| - Tonica | |
| - Chinotto | |
| - Mandarino | |
| - Spuma | |

Caffetteria

| | |
|---------------|-------|
| Caffè | 1,20€ |
| Cappuccino | 2,50€ |
| Caffèlatte | 3,00€ |
| Americano | 2,00€ |
| Orzo Solubile | 2,00€ |

Coperto

3,00€



SALOTTO • CUCINA • BOTTEGA

SCALE DEL GUSTO