

MENU

“TRADIZIONE”



LE CAPRICES

LE RAGUSANO DOP "À L'ARGENTIERA" 10

LA DÉGUSTATION DE BUATTA 20
5 DÉGUSTATIONS DE SPÉCIALITÉS SICILIENNES (POUR DEUX PERSONNES)

LE TARTARE DE POISSON 16
SELON LA SAISON ET LA DISPONIBILITÉ

LE JAMBON DE THON 18
SELON LA SAISON ET LA DISPONIBILITÉ



VEGGY

LA PARMIGIANA 12

LA CAPONATA 10
AUBERGINES, TOMATES, OLIVES, CÉLERI, CÂPRES, OIGNONS

SOUPE DU JOUR 14
SELON LA SAISON ET LA DISPONIBILITÉ



PASTA

ANELLETTI AU FOUR 16
RAGOÛT DE PORC ET DE BOEUF, CACIOCAVALLO RAGUSANO DOP ET NEBRODI PROVOLA

NORMA 14
SAUCE TOMATE, RICOTTA SALÉE ET AUBERGINES

BUCATINI AUX SARDINES ET FENOUIL SAUVAGE 16
FENOUIL SAUVAGE, PIGNONS, RAISINS SECS ET SAFRAN

LINGUINE À LA BOTTARGA DE THON, BEURRE AU SAFRAN
ET ÉCORCES CONFITES DE CITRON ET D'ORANGE 18

PLIN AUX ABATS 16
RAVIOLIS PIÉMONTAIS FARCI DE CACIOCAVALLO RAGUSANO DOP, BEURRE

NOS PÂTES FRAÎCHES SONT PRÉPARÉES "MAISON" AVEC AMOUR PAR NOS CHEFS.
NOS PÂTES SÈCHES PROVIENNENT DE "TENUTE COSTA" ET "PASTIFICIO DEI CAMPI"



LE POISSON

SARDINES À "BECCAFICO" 16

POISSON DU JOUR
AUX HERBES 22

SAUCISSES DE POISSON 20
SELON LA SAISON ET LA DISPONIBILITÉ

FRITURE DU JOUR 20



LA VIANDE

RÔTI PANÉ "À LA PALERMITAINE" 16
ACCOMPAGNEMENT DE LÉGUMES DE SAISON

LE POULET 16
AU VINAIGRE BALSAMIQUE HOME MADE
ET ACCOMPAGNEMENT DE LÉGUMES DE SAISON

COPERTO 3
BIENVENUE !

NOS PLATS SONT ASSAISonnés AVEC DE L'HUILE EVO "POLIFEMO" DOP MONTI IBLEI DI VIRAGÌ - CHIARAMONTE GULFI (RG)
ET SEL DE TRAPANI ET PACECO

NOTRE COUVERT COMPREND LE PAIN, L'HUILE BIOLOGIQUE DE LA CAMPAGNE SICILIENNE ET NOTRE TABLE. EN ESSAYANT TOUJOURS DE FAIRE DE NOTRE MIEUX. BIENVENUE !

LE POISSON DESTINÉ À ÊTRE CONSOMMÉ CRU A ÉTÉ SOUMIS À UN TRAITEMENT DE BONIFICATION PRÉALABLE, CONFORMÉMENT AUX PRESCRIPTIONS DU RÈGLEMENT (CE) 853/2004, ANNEXE III, SECTION VIII, POINT 1.
POUR LES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES, VEUILLEZ DEMANDER AU PERSONNEL

LES PRIX SONT EXPRIMÉS EN EUROS

LE CHEF FABIO CARDILIO RÉINTERPRÈTE LA CUISINE POPULAIRE ITALIENNE

DANS UN VOYAGE SENSORIEL DU SUD AU NORD,

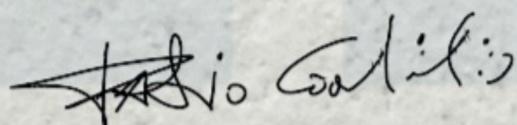
ENTRE MER ET TERRE, EN LA RENDANT MODERNE, EN ADMIRANT LA BEAUTÉ DE LA VIE

ET EN PROFITANT DES DONS DE LA TERRE ET DE LA MER.

PÉRIODIQUEMENT FABIO PROPOSERA UN NOUVEAU MENU EN UTILISANT LES MATIÈRES PREMIÈRES D'EXCELLENCE ITALIENNE,

LES LÉGUMES ET LES FRUITS DE SAISON DES AGRICULTEURS ARTISANS, LES LÉGUMINEUSES DES SENTINELLES SLOW FOOD,

LA VIANDE BIO DES ÉLEVEURS ET LA PÊCHE DU JOUR DES PETITS PÊCHEURS, SUIVANT LA SAISONNALITÉ



MENU

“VIVA LA VITA”



ANTIPASTO

16

PRIMO DI CARNE O VEG

18

PRIMO DI PESCE

20

SECONDO DI CARNE

20

SECONDO DI PESCE

22

DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE
LES PLATS DU JOUR

NOTRE COUVERT COMPREND LE PAIN, L'HUILE BIOLOGIQUE DE LA CAMPAGNE SICILIENNE ET NOTRE TABLE, EN ESSAYANT TOUJOURS DE FAIRE DE NOTRE MIEUX. BIENVENUE !

LE POISSON DESTINÉ À ÊTRE CONSOMMÉ CRU A ÉTÉ SOUMIS À UN TRAITEMENT DE BONIFICATION PRÉALABLE, CONFORMÉMENT AUX PRÉSCRIPTIONS DU RÈGLEMENT (CE) 853/2004, ANNEXE III, SECTION VIII, POINT 1.
POUR LES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES, VEUILLEZ DEMANDER AU PERSONNEL

LES PRIX SONT EXPRIMÉS EN EUROS

TERROIR, SAISONNALITÉ, SOUTENABILITÉ

PASTA

Pour nos premiers plats, nous utilisons des pâtes de Gragnano du "Pastificio dei Campi", à base de blé dur italien, et des "Tenute Costa", élaborées à partir de blés siciliens. Trafiquées au bronze et séchées lentement de manière naturelle.

POISSON

Nous utilisons uniquement du poisson de notre mer, pêché par les petits pêcheurs locaux. En cas d'indisponibilité, le produit n'est pas remplacé par le surgelé.

VIANDE

La viande que nous servons est sélectionnée auprès d'éleveurs locaux respectueux, consciencieux et amoureux des animaux.

LÉGUMES, FRUITS ET LÉGUMINEUSES

Nous ne choisissons que des petits producteurs locaux qui respectent la terre et s'en occupent avec sacrifice et amour.



Slow Food

SLOW FOOD PRESIDIA

Slow food est une organisation qui soutient les petites productions traditionnelles qui risquent de disparaître, en valorisant les territoires, en récupérant les anciens métiers et les techniques de fabrication, en sauvant de l'extinction les races et les variétés végétales indigènes. en sauvant la bio diversité, on sauve la planète.

Nous sommes fiers d'avoir reçu le "Chiocciola" pour 2025 du guide Slow Food "Osterie d'Italia"

QUELQUES PRODUITS QUE NOUS UTILISONS DANS NOS PLATS SELON LES DONS DE LA SAISON

Lentilles d'Ustica ou lentilles noires d'Enna, câpres de Pantelleria, frascatules (Polenta sicilienne), sardines de Lampedusa, le "savuru" de nos mers, le "vuggiolu", poissons d'une douceur infinie, le thon rouge de Méditerranée quand il est "tempu ri tunnu".

Poulet et saucisses biologiques de la boucherie Pennisi, Ragusano DOP de Florida Giovanni, escargots des Madonies et champignons siciliens, sel marin de Mozia.