

## Antipasti

Degustazione di antipasti	euro 20,00
Alchimia di crudità di mare	euro 18,00
Crudo di fondale con emulsione e scorze di lime e pepe Sichuan	euro 16,00
Soute di cozze della tradizione	euro 12,00
Frittura mista di pescato	euro 13,00
Anelli dorati di calamaro	euro 10,00
La caponata Sicilia's e le sue mandorle	euro 8,00
Praline di ricotta al croccante di chia e avocado al lime	euro 12,00
Insalata di mare	euro 13,00
Verticale di gambero in camicia croccante di Tuminia	euro 16,00
Selezioni di formaggi e salumi tipici siciliani	euro 16,00
Trilogia di bruschette marinare	euro 12,00
Tostato di Tuminia, fior di latte di bufala e verdura ripassata	euro 10,00

## Primi Piatti\*

Linguine in crema di pistacchio e polpa di riccio	euro 16,00
Mezze maniche in gambero rosso di Mazara e punte di asparagi	euro 15,00
Spaghettoni allo scoglio	euro 15,00
Busiata di Tumminia in salsa di datterino, pesce spada e menta	euro 14,00
Risotto carnaroli ai frutti di mare	euro 14,00
Risotto fumè mantecato al piacentinu ennese in crema di pisellini fini	euro 12,00
Gnocco di semola graten con verdure e saltata di spinaci	euro 12,00

\* La cottura della pasta è al dente. In caso di esigenze diverse, rivolgersi al personale al momento dell'ordinazione.

Coperto euro 2,00

## Secondi Piatti

Composizione di mare grigliata Gambero in pasta Kataifi, Ricciola in crosta di semi di papavero, Pesce Spada in crosta di sesamo	euro 16,00
Tagliata di polpo su fonduta di patate e mignonette di verdure	euro 14,00
Gran filetto di manzo alla Sicilia's	euro 18,00
Filetto di manzo alla tua maniera	euro 18,00
Gran plateau grigliato di crostacei (gamberoni e scampi)	euro 25,00
Lombo di ricciola dorato in patata soffiata e panna acidula	euro 14,00
Fantasia di involtini di pesce spada	euro 15,00
Calamaro in camicia al cuore di mare e purè di zucchine e origano	euro 12,00
Trancio del giorno alla tua maniera	euro 18,00
Pescato del giorno	euro 63,00 al Kg
Crostacei e molluschi	euro 110,00 al Kg

## Dessert

Budino di ricotta in salsa di caramello e cialda alle mandorle	euro 8,00
Mousse al cocco, gelè di pesca e menta	euro 8,00
Crema di ricotta di bufala e confettura di pere e zenzero	euro 8,00
Tortino fondente al cioccolato con gelato alla vaniglia*	euro 8,00
Spuma al fondente, copertura cappuccino e biscotto al cioccolato	euro 8,00
Mousse al pistacchio di Bronte con cuore di lamponi	euro 8,00
Cannolo con ricotta di bufala	euro 4,50
Selezioni di frutta fresca, gelati e granite artigianali	

\* Tempo di preparazione: 12 minuti.

Coperto euro 2,00

# Menù Degustazioni

## *Tre portate "Terra"*

Praline di ricotta al croccante di chia e avocado al lime  
Risotto fumè mantecato al piacentinu ennese in crema di pisellini fini  
Dessert o Frutta a scelta

euro 25,00

Con in abbinamento un calice di vino euro 30,00

## *Quattro portate "Terra"*

Tostato di Tuminia, fior di latte di bufala e verdura ripassata  
Gnocco di semola graten con verdure e saltata di spinaci  
Gran filetto di manzo alla Sicilia's  
Dessert o Frutta a scelta

euro 40,00

Con in abbinamento due calici di vino euro 48,00

## *Tre portate "Mare"*

Frittura mista di pescato  
Risotto carnaroli ai frutti di mare  
Dessert o Frutta a scelta

euro 30,00

Con in abbinamento un calice di vino euro 35,00

## *Quattro portate "Mare"*

Insalata di mare  
Busiata di Tuminia in salsa di datterino, pesce spada e menta  
Tagliata di polpo su fonduta di patate e mignonette di verdure  
Dessert o Frutta a scelta

euro 45,00

Con in abbinamento due calici di vino euro 53,00

## *Un'idea sempre diversa... scelta dal nostro Chef*

Percorso enogastronomico con i profumi del nostro mare e della nostra terra, disegnato dal nostro Chef per vivere un'esperienza sensoriale completa

Degustazione di Antipasti  
Due Primi  
Secondo  
Pre-Dessert  
Dessert o Frutta a scelta

euro 60,00

Con in abbinamento tre calici di vino euro 70,00

# Menù Binbi

## *Primi Piatti*

Pasta al pomodoro	euro 7,00
Pasta al parmigiano	euro 7,00
Pasta al pesto	euro 7,00
Pasta panna e prosciutto	euro 8,00

## *Secondi Piatti*

Cotoletta di pollo alla milanese o alla palermitana	euro 9,00
Cotoletta di manzo alla milanese o alla palermitana	euro 10,00
Trancio di spada alla palermitana o alla griglia	euro 10,00
Prosciutto e mozzarella	euro 7,00

### Informazioni per i consumatori

Alcuni piatti sono preparati con ingredienti classificati allergeni, quali ad esempio: cereali contenenti glutine, frutta secca a guscio, latte e derivati, etc..

Chiedere al personale il "Cartello Unico degli Ingredienti" per avere il dettaglio di tutti gli ingredienti componenti i singoli piatti.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato iii, sezione viii, capitolo 3, lettera d, punto 3.

Per la preparazione dei nostri piatti utilizziamo solo prodotti freschi. Può accadere che in alcuni giorni non siano reperibili sul mercato alcuni ingredienti e quindi verranno sostituiti con quelli surgelati.

Tutti i nostri piatti sono preparati al momento, quindi i tempi di preparazione possono essere un po' più lunghi. Ci scusiamo per eventuali attese, ma un prodotto di qualità ha bisogno del giusto tempo.