

ANTIPASTI

TIMBALLO AI FUNGHI  CON PATATE E FONDUTA DI CAPRINO	10
BRUSCHETTA DI PANE NERO PANCETTA, ROBIOLA DI CAPRA GIRGENTANA, MIELE E MANDRLE TOSTATE	10
CACIOCAVALLO ALL' ARGENTIERA 	11
CULATELLO E BURRATA	1
TORTINO DI MELANZANE MELANZANE, PRIMOSALE, POMODORO, PROSCIUTTO E BASILICO	12
SELEZIONE DI FORMAGGI DOP SICILIANI  CON CONFETTURE BIOLOGICHE	15
BRUSCHETTA DI PANE NERO CON AVOCADO, SALMONE E UOVO DI QUAGLIA	11
SPIEDINO DI SARDE A BECCAFICO MOLLICA, PINOLI, UVETTA, CIPOLLA, AROMI, ARANCIA E FORMAGGIO	12
INSALATA TIEPIDA DI POLPO * POLPO, PATATE, OLIVE VERDI, VALERIANA	13
BACCALÀ MANTECATO E SCAMPI DORATI *	14
TARTARE DI TONNO	16

PRIMI PIATTI

CAVATELLI ALLA NORMA PASTA FRESCA CON POMODORO, MELANZANE, RICOTTA SALATA E BASILICO	11
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE	12
RAVIOLI DI ROBIOLA DI CAPRA GIRGENTANA  ROBIOLA, MARSALA E NOCI	12
SPAGHETTI C' ANGIOVA E MUDDICA FINOCCHIETTO, POMODORO, UVETTA, PINOLI, MOLLICA	12
BUSIATE AL PESTO SICILIANO MANDORLE, PISTACCHIO, PEZZETTINI DI POMODORO, GAMBERETTI, BASILICO E OLIO D'AGLIO	13
LINGUNE SU TARTARE DI SCAMPI E BOTTARGA * BOTTARGA DI MUGGINE, LIME E OLIO D'AGLIO	17
RISOTTO SU TARTARE DI GAMBERO ROSSO * CON BURRATA E POMODORI CONFIT	18
SPAGHETTI CHITARRA AI RICCI *	23

 Prodotti SLOW FOOD

Caro ospite, se hai delle allergie o intolleranze alimentari, chiedi pure siamo preparati per consigliarti al meglio.

*In assenza di pesce fresco, si useranno prodotti di qualità congelati o surgelati a bordo. Coperto € 2,50

BUVETTE
EXPANIFICIO

SECONDI PIATTI

BRUSCIULUNEDDRU CÙ SUCU CIPOLLA, UOVO, PANCETTA, POMODORO, FORMAGGIO E PREZZEMOLO	13
INVOLTINO ALLA SICILIANA SALUMI, FORMAGGIO, PINOLI, UVETTA, MOLLICA E CIPOLLA	13
FILETTO DI MANZO IN CREMA DI PISTACCHIO	22
TAGLIATA DI WAGYU ALLEVATA IN ITALIA	25
SPATOLA CROCCANTE IN AGRODOLCE* PANE, CIPOLLA, UVETTA, PINOLI, PREZZEMOLO E FORMAGGIO	14
SPADA ALLA PALERMITANA* CON MOLLICA AROMATIZZATA	14
PESCE DEL GIORNO ALLA MESSINESE FILETTO DI OMBRINA, CILIEGINO, CAPPERI, OLIVE NERE ED ERBE AROMATICHE	18
TRANCIO DI TONNO AI FERRI COUS COUS DI VERDURE, MANDORKLE E PISTACCHI	18
COTOLETTA DI RICCIOLA IN SALSA DI PEPERONI	20

CONTORNI

VERDURE ALLA GRIGLIA MELANZANE, ZUCCHINE, RADICCHIO E PATATE	4
CAPONATA DI MELANZANE MELANZANE, OLIVE, CAPPERI, CIPOLLA, SEDANO E POMODORO	4
INSALATA MISTA INSALATA VERDE, RADICCHIO, CAROTE, POMODORO E VALERIANA	4
PATATE AL ROSMARINO	4

 Prodotti SLOW FOOD

Caro ospite, se hai delle allergie o intolleranze alimentari, chiedi pure siamo preparati per consigliarti al meglio.

*In assenza di pesce fresco, si useranno prodotti di qualità congelati o surgelati a bordo. Coperto € 2,50

BUVETTE
EXPANIFICIO

DESSERT

FRUTTA DI STAGIONE	4
CANNOLO DI RICOTTA	4
CASSATA SICILIANA	4
PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO	4
SEMIFREDDO DI MANDORLA	5
TIRAMISÚ	5
COUSCOUS DI PISTACCHIO E GELATO DI VANIGLIA	6
SEMIFREDDO AL COCCO CON CARAMELLO SALATO E CROCCANTE DI MANDORLE E CEREALI	6



 Prodotti SLOW FOOD

Caro ospite, se hai delle allergie o intolleranze alimentari, chiedi pure siamo preparati per consigliarti al meglio.

*In assenza di pesce fresco, si useranno prodotti di qualità congelati o surgelati a bordo. Coperto € 2,50

**BUVETTE
EXPANIFICIO**