

*Crudita' di mare*

*Tartare di Tonno Mediterraneo*

*condito con salmoriglio all'olio del Garda nuvola di sedano,  
mela verde, pomodorini canditi e fior di capperi (I,D) € 17.00*

*(secondo la disponibilita' del mercato)*

*Ostriche bretoni (P) € 4.00*

*Mazzancolla del Mediterraneo (B) € 4.00*

*Gambero rosso di Mazzara del Vallo (Sicilia) (B) € 4.00*

*Gambero viola Sicilia (B) € 4.00*

*Scampi Siciliani (B) € 4.00*



## Antipasti

### Mare

#### Arancino al nero di Seppia

ripieno al ristretto di salsiccia, su vellutata di erbe spontanee selvatiche julienne di calamaro saltato e Katsuobushi (A,G,C,P) € 14.00

#### U Cannolo

Cannolo croccante in foglia di pane bianco stirato ripieno di chantilly di ricotta all'erba cipollina, spigola marinata al cedro, servito con salsa al Mango agrodolce (A,G,D) € 13.50

#### Burrata e Gamberi rossi

Burrata di Andria su gaspacho alle mandorle, crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo e Mandorle tostate (B,H,G) € 15.00

#### Capesante

"Saint George" alla plancia su soffice di patata al basilico, caviale d'aringa e peperone crusco (D,P) € 16.00

#### Roll d'Avocado

ripieno con caprino al pistacchio di Bronte, rosso di Mazara a crudo e Bloody Mary (B,G,H,F) € 16.00

### Terra

#### Era Una Caponata

flan di caponata di melanzane alla Siciliana su due consistenze di Caciocavallo Silano d.o.p. (G,I,C.) € 12.50

#### Selezione di salumi nostrani

coppa e pancetta Piacentina, salame mantovano, crudo di parma speck dell'Alto Adige, con carciofi trifolati, pomodori secchi, olive Taggiasche sott'olio € 13.50



## Primi

### Mare

#### Tortelloni del Cantabrico

(home made) ripieno di burrata , acciughe del Cantabrico, bisque di crostacei e caviale di aringa (A,B,C,F,G,D,) € 15.00

#### Pasta con le sarde

(Bigoli artigianali,) con sarde di mare, finocchietto selvatico, pinoli, uvetta e pomodoro (alla vecchia maniera Siciliana)(A,C,D,H,) € 14.00

#### Spaghetto con colatura di gambero rosso

con cotto e crudo di rosso di Mazara e la sua bisque su macco di fave (A,B,C) € 15.00

#### Calamarata

(pasta tipica di Gragnano a forma di anello di calamaro), con capesante Americane mezzoguscio, scampi, gamberoni, calamari prodotto con tre tipi di pomodori(San marzano, pomodorini secchi, pomodorini canditi) min.. 2 pers. (A,B,P,D,) € 18.00

#### Risotto all' acqua di pomodorino giallo

con infuso di fiori di camomilla, tonno Mediterraneo marinato a crudo e peperone crusco Senise min.. 2 pers. (D,G) € 16.50

### Terra

#### Ricordo di una carbonara

Tortello (home made), ripieno con guanciaie, tuorlo d'uovo cotto, pecorino di fossa, servito con demiglassa e polvere di burro  
(A,C,G,F,) € 15.00

#### Risotto al pistacchio D.o.p.

prosecco , salsa di rafano e gelato al parmigiano ( min. 2 persone) (G,H.) € 16.00



Secondi

Mare

Branzino scottato

*su fondo di pappa al pomodoro, fungo cardoncello alla piastra e  
cren (A, D, G) € 18.00*

“Salame di pesce” (C.B.T)

*prodotto con Salmone dell'Alaska, gambero e spigola in foglia di lattuga di mare,  
servito su zuppetta alle mandorle di Sicilia, finito con  
cilindri di patata dolce al vapore (D, B, H) € 19.00*

Tataki di tonno

*marinato alla soia in panure di mandorle e pistacchi tostati,  
salsa di tonno al wasabi, vegetali scottati e patate dauphine (G, D, H, F, M, C) € 19.00*

Polpo e pastinaca

*Polpo cotto a bassa temperatura, brasato al timo, pastinaca allo zenzero,  
cime di rapa e cialda di caciocavallo Dop (D, G) € 19.00*

Gran grigliata di pesce

*(salmone, gamberone, scampo, filetto di branzino, calamaro) (B, D, P) € 24.00*

Fritto misto pesce

*di paranza (A, B, D) € 18.00*

Terra

Filetto Irlanda alla rossini

*(rivisitato), verdure saltate, petali di tartufo nero (scorzone di Norcia) e  
patate dauphine (A, C, G, M) € 25.00*

Tagliata Pluma Iberica

*moussoline di patate ratte, demi glace di midollo,  
vegetali scottati e povere di burro e salvia (G, F) € 22.00*

