

ANTIPASTI | STARTERS

Petto d'anatra affumicato, glassa di aceto balsamico, salsa di lamponi e granella di nocciole <i>Smoked duck breast, balsamic vinegar glaze, raspberry sauce and hazelnut crumble</i>	€ 22
Hummus, servito con pane Pita <i>Hummus with Pita bread</i>	€ 14
Mondeghili della tradizione Milanese con maionese allo zafferano <i>Traditional Milanese "Mondeghili" served with saffron mayonnaise</i>	€ 16
Millefoglie di baccalà mantecato, chips di riso soffiato, crumble di olive taggiasche e prezzemolo <i>Millefeuille of creamed salted cod, rice chips, Taggiasche olives and parsley crumble</i>	€ 24
Insalata Primavera con fave, piselli, finocchi, mirtilli, pinoli e ricotta al miele <i>Spring Salad with broad beans, peas, fennel, blueberries, pine nuts and honey ricotta</i>	€ 20
Fiori di zucchine pieni di caprino, uvetta, mandorle, pomodoro concassé e cipolla all'agro <i>Zucchini flowers with goat cheese, raisins, almonds, concassé tomatoes and sweet-sour onions</i>	€ 20

PRIMI | FIRST COURSES

Pasta fresca dello Chef <i>Chef's home made Pasta</i>	€ 24
Spaghettoni con bottarga di tonno di Favignana, agrumi, tarassaco e taralli sbriciolati <i>Spaghettoni pasta with tuna bottarga, citrus, dandelion and crumbled taralli</i>	€ 26
Tonnarello cacio e pepe, con gamberi di Mazara del Vallo e granella di pistacchio <i>Cacio e Pepe Pasta served with Sicilian shrimps and chopped pistachio</i>	€ 20/26
Risotto al datterino giallo, stracciatella di Bufala e basilico fresco <i>Risotto with yellow datterino tomatoes, Buffalo stracciatella and fresh basil</i>	€ 22
Spaghetti alla chitarra con pomodoro e basilico <i>Spaghetti alla chitarra with tomato and fresh basil</i>	€ 17
Mafalde alla Norma, con melanzane pomodoro e basilico fresco <i>Mafalde Pasta alla Norma with eggplants, tomato and fresh basil</i>	€ 20

SECONDI | SECOND COURSES

Cuberoll al panko, Pico de gallo e aceto balsamico <i>Cuberoll with panko breadcrumbs, Pico de gallo sauce and balsamic vinegar</i>	€ 26
Pollo al forno de "Il Carminio" e patate arrosto <i>"Il Carminio" Baked Chicken with roasted potatoes</i>	€ 20
Uovo poché con asparagi, pasta kataifi e fonduta di Parmigiano Reggiano <i>Poached egg with asparagus, kataifi pasta and Parmigiano Reggiano fondue</i>	€ 20
Tonno pinna gialla scottato, avvolto da alga nori, spinaci e pane panko, salsa alla soia e wasabi <i>Seared yellow fin tuna wrapped in nori seaweed, spinach and panko breadcrumbs, served with soy sauce and wasabi dressing</i>	€ 26
Magatello di Vitello Cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e capperi di Pantelleria <i>Slow-cooked veal eye round, served with tuna sauce and Pantelleria capers</i>	€ 24

DOLCI | DESSERTS

Cannoli Siciliani mignon	€ 10
Tiramisù	€ 9
Crema Brûlée	€ 9
Torta al cioccolato	€ 9
Frutti di Bosco / con gelato	€ 9/12
Coperto / Service	€ 5