

ANTIPASTI | STARTERS

Millefoglie di patata dolce, crema di avocado, feta e salsa di pompelmo rosa <i>Sweet potatoes milfoil, avocado cream, feta cheese and grapefruit sauce</i>	€ 16
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>	€ 15
Insalata primavera con fave e piselli freschi, finocchi, mirtilli pinoli e ricotta con miele <i>Spring salad with fresh fava beans and peas, blueberries, fennel, pine nuts and ricotta cheese with honey</i>	€ 16
Fiori di zucca ripieni di baccalà mantecato, zucchine in tempura, olive taggiasche e salsa ai pomodorini <i>Stuffed zucchini flowers with creamy salted cod, zucchini in tempura, Taggiasca olives, and cherry tomato sauce</i>	€ 20

PRIMI | MAIN COURSES

Pasta fresca dello Chef <i>Chef's home made Pasta</i>	€ 24
Tonnarello cacio e pepe, gamberi di Mazara del Vallo e pistacchio <i>Cacio e Pepe Pasta served with Sicilian shrimps and pistachios</i>	€ 18/€ 24
Risotto alla crema di datterino giallo con straciatella, basilico fresco e mandorle <i>Yellow datterino tomato risotto, straciatella cheese, fresh basil and almonds</i>	€ 24
Pasta alla Norma con melanzane, ricotta salata e basilico fresco <i>Traditional sicilian pasta topped with a sauce of tomatoes, eggplants, basil and grated ricotta salata cheese</i>	€ 20
Spaghetti alla chitarra con pomodoro e basilico <i>Spaghetti alla chitarra with tomato and fresh basil</i>	€ 16
Spaghettoni alla bottarga di tonno di Favignana, agrumi, tarassaco e taralli sbriciolati <i>Spaghettoni pasta with tuna bottarga, dandelion, and crumbled taralli</i>	€ 26

SECONDI | SECOND COURSES

Filetto di di maiale CBT, relish ai datteri e coriandolo, pak choi e salsa all'arancia <i>Slowly cooked pork filet, dates and coriander relish, pak choi and orange sauce</i>	€ 24
Uovo poché, su delicata base di pasta kataifi, asparagi saltati, e cremosa fonduta di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi <i>Poached egg on a delicate base of kataifi pastry, with sautéed asparagus and a creamy fondue of 24-months aged Parmigiano Reggiano cheese.</i>	€ 18
Pollo al forno de "Il Carminio" e patate arrosto <i>"Il Carminio" Baked Chicken with roasted potatoes</i>	€ 19
Roast-Beef all'inglese, cime di rapa, schiacciata di polenta taragna e salsa alla senape <i>Roast beef, turnip top, polenta taragna chips and mustard sauce</i>	€ 22
Filetto di ricciola marinato soia e saké, piselli rotti, salsa di lamponi e cialda di quinoa <i>Marinated amberjack filet, soft pressed peas, raspberry sauce and quinoa chips</i>	€ 28

DOLCI | DESSERTS

Panna cotta	€ 9
Cheese Cake	€ 9
Tiramisù	€ 9
Crema Brûlée	€ 9
Coperto/Service	€ 5