

## ANTIPASTI | STARTERS

Millefoglie di patata dolce, crema di avocado, feta e salsa di pompelmo rosa <i>Sweet potatoes millefeuille, avocado cream, feta cheese and grapefruit sauce</i>	€ 15
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
Panzanella con alici del Cantabrico <i>Panzanella with Cantabrian anchovies</i>	€ 18
Tartare di tonno su tartina di riso croccante, avocado, alga nori e cipollotto <i>Tuna tartare on a crispy rice tart, avocado, nor seaweed, and spring onion</i>	€ 22

## 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 granella di pistacchio <i>Cacio e Pepe Pasta served with Sicilian shrimps and chopped pistachio</i>	€ 18/24
Risotto al Vermouth, crema di peperoni arrosto, caprino e zucchine baby <i>Vermouth risotto, roasted pepper cream, creamy goat cheese, and baby zucchini</i>	€ 20
Spaghetti alla chitarra con pomodoro e basilico <i>Spaghetti alla chitarra with tomato and fresh basil</i>	€ 17
Mafalde alla Norma con melanzane, ricotta salata e basilico fresco <i>"Mafalde Pasta alla Norma" Traditional sicilian pasta topped with a sauce of tomatoes, eggplants, basil and grated ricotta salata cheese</i>	€ 20
Fusilloni al pesto di basilico dello Chef, fagiolini e pomodorini <i>Fusilloni pasta with home made basil pesto sauce with green beans, and cherry tomatoes</i>	€ 22

## SECONDI | SECOND COURSES

Cuberoll al panko, pico de gallo e balsamico <i>Cuberoll with Panko breadcrumbs, pico de gallo souce and balsamic vinegar</i>	€ 25
Uovo alla goccia fritto, soba noodles, melanzane arrosto e salsa al miso <i>Fried soft-boiled egg, soba noodles, roasted eggplant, and miso sauce</i>	€ 19
Pollo al forno de "Il Carminio" e patate arrosto <i>"Il Carminio" Baked Chicken with roasted potatoes</i>	€ 20
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>	€ 22
Filetto di ricciola alla piastra, fagiolini, platano e salsa al cocco e tamarindo <i>Grilled amberjack, accompanied by green beans, sweet plantain, and coconut-tamarind sauce</i>	€ 25

## DOLCI | DESSERTS

Panna Cotta	€ 9
Cheese Cake	€ 9
Tiramisù	€ 9
Creme Brûlée	€ 9
Torta al cioccolato	€ 9
Coperto/Service	€ 5