

MENU

five friends fresh

VEGETABLE GARDEN

TOMATOES salad with cucumbers, bread croutons, red onion, basil and vinaigrette

14€  

Green Garden SALAD with avocado and Sicilian pistachio

15€   

IN THE ISLAND OF THE SUN

FRIED PIZZA with Senatore Cappelli flour, tomatoes variation and Sicilian stracciatella cheese

16€ 

Octopus and squid warm SOUP on broad beans Slow Food Presidium cream and mint

22€   

BBQ LETTUCE glazed with almonds, toasted Noto's almonds, Nebrodi's black pig crunchy sausage Slow Food Presidium

18€   

AUBERGINE as a parmigiana, roasted tomato, Parmesan cheese cream and basil sauce

18€  

RAW FOOD

Tuna CARPACCIO with tomatoes sauce, sheep ricotta cream and basil olive oil

26€ 

Catch of the day TARTARE with avocado cream, Sicilian stracciatella cheese, marinated onion and corn chips

24€ 

TUNA cubes with watermelon water, lemon gel, spring onion oil and roasted watermelon

26€  

Beef TARTARE on toasted bread, mustard sauce, Salina's capers, Giarratana's onion Slow Food Presidium and mustard leaves

24€ 

Slow Food Presidia

The Presidia are Slow Food Communities that work every day to save native livestock breeds, local fruit and vegetable varieties, bread, cheeses, cured meats, sweets, and more. They are committed to passing on traditional production techniques and crafts, they care for the environment and they add value to landscapes, places, and cultures.

The Presidia involve thousands of farmers, food artisans, herders, fishers, and winegrowers on all five continents.

PASTA

PACCHERO pasta "alla Norma style", double tomato sauce and Sicilian salted ricotta cheese 22€



BUSIATA pasta with Palazzolo Acreide's sausage Slow Food Presidium ragout and Ragusano cheese fondue 24€ 

COUS COUS with sea food soup, tomato, crustaceans, shellfish and parsley 30€ 

FUSILLO pasta with anchovy sauce, anchovies, raw cherry tomato, crunchy basil panoure 24€

FROM SEA TO LAND

CATCH OF THE DAY with beetroot, beetroot sauce and wild herbs 30€ 

Seared SQUID on zucchini cream, tenerumi leaves variation, fermented lemon and Nebrodi's Provola cheese Slow Food Presidium 28€  

Roasted OCTOPUS with glazed aubergine with Noto's almonds and "caponata" cream 28€  

Lightly spicy Sicilian Black Neck CHICKEN with its sauce, corn cream, glazed corn and potatoes with Ispica's sesame Slow Food Presidium 26€  

Tasting Menu 75€

Catch of the day TARTARE with avocado cream, Sicilian stracciatella cheese, marinated onion and corn chips 

FUSILLO pasta with anchovy cream, anchovies, raw cherry tomato, crunchy basil panoure

Roasted OCTOPUS with glazed aubergine with Noto's almonds and "caponata" cream  

Caramelized CATALAN CREAM with peach sorbet and semi candied peaches 

BREAD with native wheat flour and SERVICE 4,00€



gluten free



lactose free



vegetarian



Slow Food®

MENU

five frisure prese

L'ORTO

POMODORI in insalata con cetrioli, crostini di pane, cipolla rossa, basilico e vinaigrette

14€  

INSALATA verde dell'orto con avocado e pistacchio siciliano

15€   

NELL'ISOLA DEL SOLE

PIZZA FRITTA con farina Senatore Cappelli, variazione di pomodori e stracciatella siciliana

16€ 

TIEPIDA DI MARE con polpo e calamari su macco di fave Presidio Slow Food e menta

22€   

LATTUGA al bbq glassata alle mandorle, mandorle tostate di Noto, salsiccia croccante di suino nero dei Nebrodi Presidio Slow Food

18€   

MELANZANA come una parmigiana con pomodoro arrostito, crema di Parmigiano Reggiano e salsa al basilico

18€  

I CRUDI

CARPACCIO di tonno con passatina di pomodoro, salsa di ricotta di pecora e olio al basilico

26€ 

TARTARE di pescato del giorno con crema di avocado, stracciatella siciliana, cipolla marinata e chips di mais

24€ 

CUBI di tonno con acqua di anguria, gel di limone, olio al cipollotto e anguria arrostita

26€  

TARTARE di manzo su pane tostato, salsa alla senape, capperi di Salina, cipolla Giarratana Presidio Slow Food e foglie di senape

24€ 

Presidi Slow Food

Sono comunità di Slow Food che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali...

Si impegnano per tramandare tecniche di produzione e mestieri.

Si prendono cura dell'ambiente. Valorizzano paesaggi, territori, culture.

Circa 600 Presidi coinvolgono contadini, artigiani, pastori, pescatori e viticoltori di 70 Paesi.

IL GRANO

PACCHERO alla Norma, sugo al doppio pomodoro e ricotta salata siciliana 22€



BUSIATA con ragù di salsiccia di Palazzolo Acreide Presidio Slow Food e fonduta di ragusano 24€ 


COUS COUS con zuppa di pesce, pomodoro, crostacei, molluschi e prezzemolo 30€ 



FUSILLO con colatura di alici, acciughe, pomodorino crudo, panoure croccante e basilico 24€

DAL MARE ALLA TERRA

PESCATO del giorno con variazione di rape rosse, salsa di barbabietola ed erbe di campo 30€ 

CALAMARO scottato su crema di zucchine, variazione di tenerumi, limone fermentato e salsa di provola dei Nebrodi Presidio Slow Food 28€  

POLPO arrosto con melanzana arrostita glassata alle mandorle di Noto e crema di caponata 28€  

POLLO collo nero di Sicilia leggermente speziato con la sua salsa, crema di mais, mais glassato e patata al sesamo di Ispica Presidio Slow Food 26€  

Menu Degustazione 75€

TARTARE di pescato del giorno con crema di avocado, stracciatella siciliana, cipolla marinata e chips di mais 

FUSILLO con colatura di alici, acciughe, pomodorino crudo, panoure croccante e basilico

POLPO arrosto con melanzana arrostita glassata alle mandorle di Noto e crema di caponata  

CREMA CATALANA caramellata con sorbetto di pesca e pesche semicandite 

PANE con farina di grano autoctono e SERVIZIO 4,00€

 senza glutine

 senza lattosio

 vegetariano

 Slow Food*