

## CUCINA DEL TORMENTO

### PRIMI

## GAMBERI

Riso integrale, gamberi rossi di Mazzara del Vallo, caprino, frutta e verdure di stagione  
*Brown Rice with Red Shrimps from Mazara del Vallo, Goat Cheese, and Seasonal Fruits and Vegetables (1,2,8,9,14)\**  
15€

## COZZE

Spaghetto alla chitarra alla Busara di cozze  
*Spaghetti alla chitarra with mussel sauce (1,2,3,8,14)\**  
15€

## RICOTTA

Gnocchi di ricotta alla Norma  
*Gnocchi alla Norma (eggplant, ricottacheese and tomato sauce)*  
(1,7,8,10)  
14€

## RAGÙ DI CORTILE

Conchiglione ripieno di ragù di cortile e olive taggiasche  
*Conchiglione Pasta Stuffed with farmyard rags and taggiasca olives*  
(1,7,8,9)  
14€

### SECONDI

## MAIALINO

Secreto iberico, pak choi e tartufo  
*Pork Secreto with pak choi and truffle*  
(1)  
20€

## POLPO

Polpo arrosto, patatas bravas e maionese al pompelmo  
*Roasted Octopus, Patatas bravas and grapefruit mayonnaise*  
(1,2,3,4,8,10,14)\*  
20€

## CALAMARO

Calamaro ripieno di sopressa nostrana, cipollina borrettana e crema di cannellini  
*Squid, stuffed with local sopressa, borrettana onion and cannellini cream*  
(1,2,4,8,11,14)\*  
20€

## ZUCCHINA

Zucchine, insalata russa, curry  
*Zucchini, Russian salad, curry*  
(1,3,7,8,9,10,11)  
17€

## MENÙ DEGUSTAZIONE

A sorpresa 5 piatti a scelta dello chef  
*Surprise 5 courses chef's selection*  
50€

# CONDIVISIONI DALLA CUCINA

*Sharing Dishes from the Kitchen*

## PANE, OLIO E BURRO

*Bread, Oil and Butter (1,7,8)*

4€

## POLPETTE AL SUGO

*Meatballs in Sauce (1,3,7,8,9)*

7€

## PAPPA AL POMODORO, BURRATA E BASILICO

*Tomato and Bread Soup  
with Burrata and Basil (1,7,9)*

7€

## BABAGANOUSH, SPUMA DI RICOTTA AFFUMICATA, POMODORINO CONFIT E VELO DI PANE CROCCANTE

*Babaganoush with Smoked Ricotta Foam,  
Confit Cherry Tomatoes, and Crispy  
Bread Veil (1,7,8,10)*

7€

## ROAST BEEF TONNATO E FOGLIE DI CAPPERO

*Roast Beef with Tuna Sauce  
and Caper Leaves (3,4)*

7€

## TARTARE DI TONNO, INSALATA DI FINOCCHI, MELA VERDE E CREME FRAICHE

*Tuna Tartare with Fennel Salad, Green  
Apple, and Crème Fraîche (4,7,8)*

12€

## TARTARE DI MANZO AL NATURALE, SALSA HOME MADE E FOCACCIA ARTIGIANALE

*Beef Tartare with Homemade Sauce  
and Artisan Focaccia (1,3,8,10)*

12€

## PATÈ DI FEGATINI E FOCACCIA ARTIGIANALE

*Liver Paté with Artisan Focaccia (1,3,7,8)*

10€

## TAGLIERE DI SALUMI MISTI E LA NOSTRA GIARDINIERA

*Mixed Cold Cuts Platter with  
Our Pickled Vegetables (1,12)*

15€ /150g

## TAGLIERE DI FORMAGGI (VACCINI E CAPRINI)

*Cheese Platter (Cow and Goat) (1,7)*

18€

## CRUNCH CRUDO E BURRATA

*Crunchy Bread with Prosciutto  
and Burrata (1,7,8,10)*

8€

## CRUNCH HUMMUS DI CECI E VERDURE DI STAGIONE

*Crunchy Bread with Chickpea Hummus  
and Seasonal Vegetables (1,8,10)*

7€

## CRUNCH SALMONE, MISTICANZA E CREME FRAICHE

*Crunchy Bread with Salmon,  
Mixed Greens, and Crème Fraîche  
(1,4,7,8)*

8€

## CRUNCH MOZZARELLA DI BUFALA, ACCIUGA DEL CANTABRICO E POMODORO CONFIT

*Crunchy Bread with Buffalo Mozzarella,  
Cantabrian Anchovy, and Confit Tomato  
(1,4,7,8)*

7,50€