

## Gli stagionali / Seasonal dishes

### **Impepata di cozze**

Mussels cooked in peppered white wine stock

25

### **Tagliatelle in salsa di finferli estivi**

Tagliatelle with a summery chanterelle sauce

36

### **Calamari ripieni su insalatina di fregola sarda tiepida**

Stuffed squid on a warm fregola Sarda salad

32 / 49

## Speciali / Specialities

### **Gazpacho Andaluso**

Andalusian gazpacho

12

### **Salmone marinato con misticanza**

Marinated salmon with misticanza salad

28

### **Vitello tonnato**

Thinly sliced veal with tuna sauce

26 / 36

### **Roastbeef con rucola e scaglie di grana alla salsa tartara**

Roast beef with rocket salad, Parmesan shavings and tartar sauce

32 / 41

### **Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo con burrata e avocado**

Carpaccio of red prawns from Mazara del Vallo with burrata and avocado

32

### **Carpaccio di manzo con scaglie di grana, pomodorini, champignons e senape in grani**

Beef carpaccio with Grana shavings, cherry tomatoes, mushrooms and mustard seeds

28 / 38

### **Filetti di pesce persico alla mugnaia con insalata mista**

Perch fillets meunière with mixed salad

39 / 44