

“Le ricette di cucina sono un bene universale estremamente democratico, un tesoro che appartiene a tutti e che come le sette note può essere combinato in migliaia di modi e diventare personale, a volte unico”
SALVATORE BARBARA Executive Chef e GIUSEPPE PERNA Sous Chef - Menu progettato in collaborazione
con il loro team

ANTIPASTI

STARTERS

Crudo di Gambero di Mazara con Crema di Mandorle di Avola
Raw Red Prawns from Mazara with a Cream of Almonds from Avola
euro 27,00

Capesante e Finocchi Dolci Scottati su Cremoso di Carote
Seared Sea Scallops and Fennels on Creamy Carrots and Leeks
euro 27,00

Finto Carpaccio di Manzo all'Olio Caldo Profumato alle Erbe
A Fake Beef Carpaccio with Herbs Aromatized Hot Olive Oil
euro 27,00

L'Ortolano al Caprino Biologico con Salsa al Rosmarino
Mixed Crunchy Organics Vegetables with Rosemary Sauce
euro 27,00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Spaghetti ai Ricci di Mare su Pesto di Pistacchi
Spaghetti with Sea Urchins eggs on Pistachio Pesto Sauce
euro 31,00

Chicche al Ragù Bianco di Maialino dei Nebrodi con Spuma di Fois Gras
Potato Dumplings with Suckling Pig White Ragout Sauce and Fois Gras Mousse
euro 31,00

Tagliolini Freschi al Pomodoro e Scampi
Homemade Tagliolini Pasta with Tomato Sauce and Scampi
euro 31,00

Ravioli di Ricotta su Fonduta di Piselli e Bottarga di Tonno
Ravioli with Ricotta Cheese on Green Peas Fondue and Tuna fish Bottarga
euro 31,00

Informazioni sulle Allergie Alimentari: Alcuni alimenti possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n. 1169/2011. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.
Food Allergy Information: Certain food may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation n. 1169/2011.

For further information on ingredients and allergens, please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request

SECONDI PIATTI DI PESCE

FISH MAIN DISHES

Triglia Croccante con Melanzane Affumicate su Crema di Zucca

Crunchy Red Mullet with Smoked Aubergines on Pumpkin Cream

euro 35,00

Coda d'Aragosta e i suoi Coralli

Lobster Tail in Its Corals Sauce

euro 35,00

SECONDI PIATTI DI CARNE

MEAT MAIN DISHES

Lombata di Agnello al Piacentinu Ennese e Spinaci su Purea di Patate Viola

Loin of Lamb with "Piacentinu Ennese" Cheese on Purple Mashed Potatoes

euro 35,00

Guancia di Vitello al Nero d'Avola e Arancia su Crema di Sedano Rapa

Veal Cheek with Nero d' Avola Wine and Orange Sauce on Celeriac Cream

euro 35,00

MENU' DEGUSTAZIONE

(per tutti i commensali, minimo due persone)

TASTING MENU

(for all the diners, minimum two person)

"Il Mare di Ortea"

Cinque Portate a Discrezione dello Chef

Fish based Five Courses Menu at the discretion of the Chef

euro 120,00

"La Terra di Ortea"

Cinque Portate a Discrezione dello Chef

Meat based Five Courses Menu at the discretion of the Chef

euro 110,00

"Le Verdure di Ortea"

Cinque Portate a Discrezione dello Chef

Vegetarian Five Courses Menu at the discretion of the Chef

euro 80,00

FORMAGGI

CHEESES

Selezione di Caprini Biologici Regionali a Latte Crudo

Selection of Local Organic Goat Cheeses

euro 22,00

Selezioni di Formaggi Siciliani

Selection of Sicilian Cheeses

euro 22,00

DOLCI E FRUTTA

DESSERTS

Incanto

Mousse alla Vaniglia Bourbon del Madagascar accompagnata da un gelato al the nero e
sciroppo alla fragola liquida

Incanto

*Bourbon Vanilla Mousse from Madagascar served with black tea ice cream and liquid
strawberry syrup*

euro 14,00

Mela Ortea Smith

Bavarese leggera al Grand Marnier e cioccolato bianco con cuore di mela verde su crumble
allo zenzero

Ortea Granny Smith Apple

*Bavarian Grand Marnier cream and white chocolate with green apple heart on ginger
crumble*

euro 14,00

Sigaro Ecuadoriano al Cioccolato

Sigaro croccante ripieno di mousse leggera e crema al cioccolato Grand Cru Alpaco
accompagnato da una pralina all’Armagnac

Ecuadorian Chocolate Cigar

*Crunchy cigar filled with light mousse and chocolate cream Grand Cru Alpaco served with
an Armagnac chocolate praline*

euro 14,00

Profumi Esotici

Gelato al frutto della passione con soffice spugna al lime, gelée aromatizzata al virgin Mojito
e Piña Colada e piccole meringhe all’ananas e lamponi

Exotic Scents

*Passion fruit ice-cream with soft lime sponge, flavored gelée with virgin Mojito and Piña
Colada and small pineapple and raspberry meringues*

euro 14,00

Composizione di Frutta Fresca

Fresh Fruit Composition

euro 14,00