

*“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

Gambero* di Mazara con Mandorle di Avola e Pistacchi di Bronte

Raw Red Prawns from Mazara with Avola Almonds and Bronte Pistachio (1,2,8)

euro 27,00

“Il Mercato del Pesce” di Ortigia, marinato con Pomodori e Frutti Rossi

“The Fish Market” from Ortigia marinated with Tomatoes and Red Fruits (1,4)

euro 28,00

L’Inverso “Tonnè* Vitel” Ortea (Tonno e Salsa di Vitello)

Our Tuna Fillet with Veal and Capers sauce (1,3,4,9,11)

euro 26,00

Finto Carpaccio di Manzo all’Olio Caldo Profumato alle Erbe

A Fake Beef Carpaccio with Herbs Aromatized Hot Olive Oil (1)

euro 25,00

Parmigiana con Ricotta di Capra Bio e Spuma di Latte

Eggplants, Tomatoes with Organic Goat Ricotta and Milky Sauce (1,3,7)

euro 22,00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Spaghetti ai Ricci di Mare* e Lime

Spaghetti with Sea Urchins flavoured with lime (1,2,4,7,14)

euro 28,00

Paccheri farciti al Tonno* e Bottarga con salsa ai Peperoni Dolci

Stuffed Paccheri pasta with Tuna and Sweet Bell Pepper sauce (1,3,4,7)

euro 26,00

Linguine Mantecate ai Cipollotti e Caviale

Linguine with Spring Onion Cream and Caviar (1,4,7)

euro 27,00

Chicche di Patate con crema Dubarry, Fave e Guancia dei Nebrodi

Potato Dumplings with Dubarry cream, Broadbeans and Nebrodi Pork Cheek (1,3,7,13)

euro 25,00

Raviolo speziato al Basilico con Ricotta di Pecora, Pomodori e Melanzane

Basil “Raviolo” pasta with Sheep Ricotta, Eggplant and Tomatoes (1,3,7)

euro 23,00

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo e’ stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo3, lettera D, Punto 3.

*In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

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.

Prezzi in Euro - Servizio incluso - IVA 10% inclusa

SECONDI PIATTI

MAIN DISHES

Triglia* Croccante con Salsa all'Aglio leggero e Senape selvatica

Crunchy Red Mullet with garlic light sauce and wild Mustard (1,4,7)

euro 28,00

Coda d'Astice* al Burro bianco, Porri e Asparagi

Lobster Tail with Butter sauce flavoured with Leek and Asparagus (1,2,7,10)

euro 38,00

Alici* ripiene con Gambero* di Nassa su Puré di Finocchi

Stuffed Anchovies with white Baby Shrimp and Fennel puree (1,2,4,7)

euro 29,00

Pane Brioche con *Scampi*, Foie Gras e Mele

Sweet Briosche with Scampi, Foie Gras and Apples (1,2,7)

euro 33,00

Coniglio e Guancia affumicato con Salsa ai Frutti Rossi piccanti

Rabbit and smoked Pork Cheek with spiced Red Fruits sauce(1,7)

euro 29,00

MENU' DEGUSTAZIONE

(per tutti i commensali, minimo due persone)

TASTING MENU

(for all the diners, minimum two person)

“Il Mare di Ortea”

Sei Portate a discrezione dello Chef

Six Courses Menu at the discretion of the Chef

euro 115,00

“La Terra di Ortea”

Cinque Portate a discrezione dello Chef

Five Courses Menu at the discretion of the Chef

euro 90,00

“Le Verdure di Ortea”

Cinque Portate a discrezione dello Chef

Five Courses Menu at the discretion of the Chef

euro 80,00

* To preserve freshness fish that is to be eaten in a raw state has been prepared in accordance with the EC requirements for cleaning and preparing prior to consumption, regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3. *In the absence of finding the fresh product, we advise customers that some products may be frozen or from freezing by blast chiller.
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. Prices in Euro - Service included - VAT 10% include

FORMAGGI

CHEESES

Selezione di Caprini Biologici Regionali a Latte Crudo

Selection of Local Organic Goat Cheeses (1,7,8)

euro 19,00

Selezioni di Formaggi Siciliani

Selection of Sicilian Cheeses (1,7,8)

euro 19,00

DOLCI E FRUTTA

DESSERTS

Incanto

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

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

(1,3,7,8)

euro 14,00

Mela Ortea Smith

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

Bavarian Grand Marnier cream and white chocolate with green apple heart on ginger crumble (1,3,7,8)

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

Crunchy cigar filled with light mousse and chocolate cream Grand Cru Alpaco served with an Armagnac chocolate praline (1,3,7,8)

euro 14,00

Profumi Esotici

Gelato al frutto della passione con soffice spugna al lime, gelée aromatizzata al virgin Mojito e Piña

Colada, piccole meringhe all’ananas e lamponi

Passion fruit ice-cream with soft lime sponge, flavored gelée with virgin Mojito and

Piña Colada and small pineapple and raspberry meringues (1,3,7,8)

euro 14,00

Composizione di Frutta Fresca

Fresh Fruit Composition

euro 14,00