

# LA SERA THE NIGHT

# M E N U

## **LE OSTRICHE "GILLARDEAU" RISERVA SPECIALE" (4 ostriche)** 24,00 €

Delicata essenza salmastra con lieve profumo di sottobosco.  
Una vera esplosione di mare al gusto ed una consistenza suadente nel morso

*Le ostriche Gillardeau sono un tipo di ostriche riconosciute per la loro qualità e il loro sapore distintivo. Su ogni ostrica è impressa a laser una "G", simbolo di originalità e unicità del prodotto. La carne dell'ostrica Gillardeau si presenta nocciola, polposa e succulenta. La leggera sapidità viene equilibrata da una dolcezza unica nel suo genere. La famiglia Gillardeau è un'istituzione dell'ostricoltura francese, questo prodotto è considerato il "Dom Perignon" delle ostriche.*

## **THE 'SPECIALES GILLARDEAU' OYSTERS (4 oysters)**

Delicate saline essence with a light scent of undergrowth.  
A true explosion of the sea to the taste and a persuasive texture to the bite.

*The Gillardeau family is an institution of French oyster farming, this product is considered the "Dom Perignon" of oysters. It is easily recognizable as a "G" is laser engraved on each oyster, a symbol of the product's originality and uniqueness. The meat is nutty, fleshy and succulent. Each sensation is balanced, the light sapidity is balanced by a unique sweetness of its kind. Fleshy marries tenderness, elegant persistence concludes a masterpiece of oyster farming.*

## **LA DEGUSTAZIONE DI PESCE E LE VERDURE (8 fingers)** 20,00 €

Una combinazione di sapori che racconta la freschezza del mare e la bontà delle nostre materie prime

### **FISH AND VEGETABLE TASTING (8 fingers)**

*A combination of flavours that tells of the freshness of the sea and the goodness of our raw materials*

## **LA DEGUSTAZIONE DI CARNE E LE VERDURE (8 fingers)** 18,00 €

Abbinamenti sfiziosi e preparazioni gustose di carne e verdure

### **MEAT AND VEGETABLE TASTING (8 fingers)**

*Delicious combinations and tasty preparations of meat and vegetables*

## **IL FRITTO DI PESCE NEL CUOPPO** 11,00 €

Boghe, gambero rosa, trancetto di pesce sciabola, anelli di calamari ◊

### **FRIED FISH IN A CUOPPO**

*Boga fish, pink shrimps, fish slices, squid rings ◊*

## **IL "CUOPPO" DI VERDURE** 8,00 €

Tempura di verdure, arancine, crocché e panelle

### **THE "CUOPPO" OF VEGETABLES**

*Vegetables tempura, typical fried rice balls "arancine", fried potatoes croquettes, and chickpeas fried croquettes "panelle"*

# LA SERA THE NIGHT

# M E N U

## L'ARANCINA DI FILIPPO

8,00 €

Riso Gallo Carnaroli Gran Riserva, il ragù di carne tagliata a punta di coltello, il Ragusano DOP e lo zafferano

### FILIPPO'S ARANCINA

*Fried Carnaroli Gran Riserva rice-ball, filled with meat ragout, Ragusano DOP cheese and saffron - by Filippo La Mantia*

## LA FOCACCIA "DELLO CHEF" con farina di tumminia

10,00 €

"THE CHEF'S FOCACCIA" with tumminia flour

## LA FOCACCIA TRADIZIONALE MESSINESE con farina di tumminia

7,00 €

La scarola, il pomodoro ciliegino, il formaggio primosale e la tuma, i filetti di acciuga di Favignana

### TRADITIONAL MESSINESE FOCACCIA WITH TUMMINIA FLOUR

*Marinated escarole, cherry tomato, primosale and tuma cheese, and anchovy fillet from Favignana*

## IL BURGER VEGETARIANO (200g)

18,00 €

La polpettona di legumi e verdure e il parmigiano

### VEGETARIAN BURGER (200g)

*The large veggio and legume patty with Parmesan cheese*

## LO STRACOTTO DI TONNO NEL SOFFIATO DI PANE

18,00 €

su base di crocchettone di patate, cipolla caramellata e maionese di soia

### SLOW-COOKED TUNA IN A PUFFED BREAD CRUST

*Con a base of large potato croquette, caramelized onion, and soy mayonnaise*

## L'HAMBURGER CLASSICO (200g)

16,00 €

100% manzo siciliano, pane ai semi misti, fettine di pomodoro, insalata, cheddar, guancialetto croccante, ketchup, maionese; servito con patatine fritte

### CLASSIC HAMBURGER (200 G)

*100% sicilian beef, mixed seed bread, tomato slices, salad, cheddar, crispy bacon, ketchup and mayonnaise; fries*