

# LA SERA THE NIGHT

Un modo per scoprire e condividere una varietà di gusti al momento dell'aperitivo, o per un momento di relax è quello di lasciarsi sorprendere dalle nostre "Terrine". Ogni creazione è un assaggio della cucina italiana e locale interpretati con passione, creatività ed un pizzico di internazionalità.

Selezioniamo non solo ingredienti ma anche combinazioni di sapori che raccontino storie. Ogni boccone è pensato per soddisfare il palato.

Perfette per essere gustate in compagnia le nostre "Terrine" offrono un'esperienza conviviale dove il piacere del cibo si sposa con il piacere dello stare insieme. Che si tratti di sapori classici o accostamenti inediti, ogni piatto omaggia la cultura gastronomica.

Le nostre "Terrine" sono una selezione di assaggi ricavate dal menu del giorno o appositamente preparate per rendere conviviale l'esperienza del cibo.

---

*A great way to discover and share a variety of flavors during an aperitif or a moment of relaxation is to let yourself be surprised by our "Tapas."*

*Each creation is a taste of Italian and local cuisine, interpreted with passion, creativity, and a touch of international flair.*

*We select not only ingredients but also combinations of flavors that tell stories. Every bite is designed to satisfy the palate.*

*Perfect for sharing, our "Tapas" offer a convivial experience where the pleasure of food meets the joy of being together. Whether it's classic flavors or unexpected pairings, each dish honors gastronomic culture.*

*Our Tapas are a selection of tastings taken from the daily menu or specially prepared to enhance the communal experience of dining.*

# LA SERA THE NIGHT

## 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 ◊*

## IL TAGLIERE CON I SALUMI E I FORMAGGI DEI NEBRODI - (1 persona)

17,00 €

Selezione di salumi e formaggi dei Nebrodi con il miele, i pomodori secchi, la frutta secca e la frutta fresca di stagione

THE PLATTER WITH CURED MEATS AND CHEESES FROM THE NEBRODI

*Selection of cold meats and cheeses typical of the Nebrodi area with honey, dried tomatos, dried fruit and seasonal fresh fruit*

## IL TAGLIERE CON I SALUMI E I FORMAGGI DEI NEBRODI - (2 persone)

32,00 €

Selezione di salumi e formaggi dei Nebrodi con il miele, i pomodori secchi, la frutta secca e la frutta fresca di stagione

THE PLATTER WITH CURED MEATS AND CHEESES FROM THE NEBRODI

*Selection of cold meats and cheeses typical of the Nebrodi area with honey, dried tomatos, dried fruit and seasonal fresh fruit*

## TERRINE

*Tapas*

### SELEZIONE DI TERRINE ◊

25,00 €

5 Preparazioni selezione dello Chef

5 Chef's selection preparations

### TERRINA SINGOLA ◊

6,00 €

Scelta tra le proposte quotidiane

Choice from the daily offerings

Avvisare il personale di sala di eventuali allergie

*Please inform the dining staff of any allergies*

I prezzi indicati includono il servizio al tavolo - *Service included in the price*

◇ Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale di sala

*For any information on substances and allergens, please refer to the appropriate documentation, which will be provided by the staff on request*

◇ I nostri prodotti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: cereali contenenti glutine, uova, soia, latte, frutta a guscio, arachidi.

*Our dishes may contain the following allergenic substances: cereals containing gluten, eggs, soya, milk, nuts, peanuts*

◇ Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimenti rapidi di temperatura

*To ensure freshness, some products undergo rapid blast chilling*

In caso di mancata reperibilità del prodotto fresco alcuni prodotti potranno essere congelati o surgelati all'origine

*If fresh products are not available, some may be frozen or deep-frozen at origin*

ALLERGENE	DESCRIZIONE
Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3