

Antipasti crudi – Raw starters – Entrées cru

PLATEAU ROYAL 2,12,4,1,14,15

Crostacei, frutti di mare e pesce crudo abbattuto secondo disponibilità 180,00

consigliato per 4 persone

*Raw fish** (shellfish, seafood and raw fish blast chilled, based on availability)*

*Poisson cru** (crustacés, fruits de mer et poisson brisé, selon la disponibilité)*

MOSAICO DI CRUDO MARE 2,12,4,1,14,15

Crostacei, Ostriche e pesce crudo abbattuto secondo disponibilità **consigliato per 2 persone** 65,00
consigliato per 1 persona

35,00

*Raw fish** (shellfish, seafood and raw fish blast chilled, based on availability)*

*Poisson cru** (crustacés, fruits de mer et poisson brisé, selon la disponibilité)*

GAMBERO ROSSO CON SPUMA DI BURRATA, CROCCANTE AL PISTACCHIO E CRUMBLE DI OLIVE NERE 2,12,4,1,14,15 26,00

Red shrimps with burrata mousse, crunchy pistachio and black olives crumbles

Crevettes rouge avec la mousse de burrata et pistache croquante avec les olives noires

TARTARE DI TONNO YELLOW-FIN 1,12 26,00

Tuna tartare

Tartare de thon

TARTARE DI PESCE BIANCO CON PERLAGE AL TARTUFO 1,4 28,00

Fish tartare with mango puree and truffle perlage

Tartare de poisson, purée de mangue et perlage de truffe

TRILOGIA DI TARTARE CON FRUTTA FRESCA E SALSA PONZU 2,4,1 28,00

Trilogy of fish tartare with fruits

Trilogie de tartare de poisson et fruit

OSTRICA FRANCESE (cad.) Gillardeau 14,1 6,00

Oysters (each) Huitres (à la pièce)

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o abbattuti/surgelati all'origine. Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni

Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or froze at origin. Please contact the restaurant staff for more information.

Antipasti – Starters – Entrées

ANTIPASTO “AL CASTELLO” (degustazione di antipasti del giorno, secondo disponibilità) 1,8,2,9,3,10,12,7,4,11 <i>Special starter "Al Castello" (variety of local fish specialty, based on availability)</i> <i>Entrée «Al Castello» (plateau dégustation de poisson, selon la disponibilité)</i>	28,00
FRITTURINA DI GAMBERI, ALICI E CAPPUCETTI 1,2,14,4 <i>Fried prawns, anchovies and cappelletti</i> <i>Crevettes frites, anchois et cappelletti de poisson</i>	19,00
CILINDRO DI COUSCOUS ALLA TRAPANESE CON GAMBERONI AL SESAMO E GUAZZETTO DI CERNIA 1,2,12,6,9,4,11 <i>Couscous cylinder with sicilian citrus flavored shrimp and grouper</i> <i>Couscous avec crevettes et mérrou blanc et agrumes de Sicilie</i>	20,00
TENTACOLO DI POLPO ALLA BRACE AROMATIZZATO ALLA VANIGLIA SU VELLUTATA DI ZUCCA ROSSA E CRUMBLE DI OLIVE 1,14,12 <i>Grilled octopus flavored with vanilla on red pumpkin cream and olive crumble</i> <i>Poulpe grille parfum à la vanille sur crèm de citrouille et crumble d'olives</i>	22,00
SEPIA BRASATA AL NERELLO MASCALESE E CHIPS DI PATATA 14 <i>Cuttlefish braised in red wine and potato chips</i> <i>Seiche braise au vin rouge et chips de pomme de terre</i>	24,00

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o abbattuti/surgelati all'origine. Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni
Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or froze at origin. Please contact the restaurant staff for more information.

Primi Piatti – Main courses – Premiers plats

TAGLIOLINI ALL'ARAGOSTA 1,2,12 <i>Tagliolini with lobster</i> <i>Linguine au homard</i>	38,00
TONNARELLO CON GAMBERI E TARTUFO NERO PREGIATO 1,2,7,12 <i>Tonnarello with shrimps and black truffle</i> <i>Tonnarello avec le crevettes et truffe noire</i>	32,00
CHICCHI DI RISO ACQUERELLO CON GAMBERO ROSA, VELLUTATA DI ZUCCA ROSSA, POLVERE DI LIQUIRIZIA E ZENZERO FRESCO 2,12 <i>Rice with prawns, pumpkin, liquorice and ginger</i> <i>Risotto au crevettes, crème de citrouille, poudre de réglisse et ginger</i>	22,00
CALAMARATA CON VONGOLE VERACI, PESCESPADA, PESTO DI PISTACCHIO E ZESTE DI LIMONE 1,2,4,7,8,12,14 <i>Half pacchero of Gragnano with clams, swordfish, pistachio pesto and lemon zest</i> <i>Demi-pacchero aux palourdes, espadon, pesto de pistaches et zeste de citron</i>	25,00
LINGUINE AL NERO DI SEPIE 1,14 <i>Linguine with cuttlefish ink</i> <i>Linguine à l'encre de seiche</i>	25,00
LINGUINE AI RICCI DI MARE 1,15,14 <i>Linguine with sea urchins</i> <i>Linguine aux oursins</i>	32,00

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o abbattuti/surgelati all'origine. Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni
Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or froze at origin. Please contact the restaurant staff for more information.

Secondi Piatti - Second Courses – Deuxième cours

PESCE DI GIORNATA 4,1 (1'etto) <i>Fish of the day (100gr) Poisson du jour (100gr)</i>	7,00
PESCE DI GIORNATA A FETTE 4,1 (1'etto) <i>Fillet fish of the day (100gr) Tranche de poisson du jour (100gr)</i>	8,50
GAMBERI ROSSI FRESCHI LOCALI (abbattuti) 2,1 (1'etto) <i>Red shrimps** (100gr) Crevettes rouges**(100gr)</i>	10,00
GAMBERONI FRESCHI LOCALI (abbattuti) 2,1 (1'etto) <i>Red prawns**(100gr) Grosses crevettes rouges(100gr)</i>	14,00
ARAGOSTE, CICALE, SCAMPI, ASTICI 2 <i>Spiny lobsters,lobsters,, squillas, langoustines (100gr)</i>	14,00
TATAKI DI TONNO CON VERDURINE SALTATE E SESAMO BLACK/WHITE <i>Tuna tataki with vegetables 4,9,11,12</i> <i>Tataki de thon aux légumes</i>	28,00
GRAN FRITTO MISTO DI MARE 1,2,14,4 consigliato per 2 persone <i>Large mix fried fish plate</i> <i>Grand frit de poisson</i>	38,00
FILETTO DI MANZO ALL’AFFUMICATURA DOLCE, COTTO A BASSA TEMPERATURA CON CIPOLLA ROSSA CAMELLATA E SALSA AI MIRTILLI 1 <i>Smoked beef fillet with caramelized red onion and blueberries sauce</i> <i>Filet de boeuf fumé à l'oignon rouge et sauce aux myrtilles</i>	26,00

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o abbattuti/surgelati all'origine. Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni
Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or froze at origin. Please contact the restaurant staff for more information.

Contorni - Sides – Accompagnements

VERDURE GRIGLIATE 1	8,00
<i>Grilled vegetables</i> <i>Légumes grillés</i>	
POMODORO SAN MARZANO CON CIPOLLOTTO E RICOTTA SALATA 1,7	6,00
<i>San Marzano tomato salad with onion and ricotta cheese</i> <i>Tomate San Marzano avec les oignons et fromage ricotta salè</i>	
INSALATA MISTA DI STAGIONE 1	6,00
<i>Mixed salad</i> <i>Salade mix de saison</i>	
BRUSCHETTE 1	4,00
<i>Bruschetta</i> <i>pain grillé</i>	
BRUSCHETTE AL POMODORO 1	6,00
<i>Bruschetta with diced tomatoes</i> <i>pain grillé au tomate</i>	

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o abbattuti/surgelati all'origine. Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni
Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or froze at origin. Please contact the restaurant staff for more information

Piatti vegetariani – vegetarian dishes

**MOZZARELLA DI BUFALA CROCCANTE SU VELLUTATA DI POMODORO AL
BASILICO E DRESSING DI PASTICCHIO** 1,8,7 16,00

Crispy buffalo mozzarella, with basil tomato sauce and pistachio dressing

Mozzarella de bufala croustillante sur soupe de tomates au basilic et dressing pistache

SELEZIONE DI FORMAGGI SICILIANI CON CONFETTURE E FRUTTA FRESCA 17,00

8,7,1

Sicilian cheese plate with jams and dried fruits

Sélection de fromages siciliens, confitures et fruits secs

CILINDRO DI COUSCOUS CON VERDURINE 1,8,9 16,00

Couscous cylinder with vegetables

Couscous avec le légumes

**RAVIOLI CON CUORE DI BURRATA SU VELLUTATA DI POMODORO E GOCCE
PESTO DI BASILICO** 1,8,7 18,00

Ravioli with burrata filling on tomato sauce and basil pesto

Raviolis à la burrata, soupe à la crème de tomates et pesto au basilic

TONNARELLO CON TARTUFO NERO PREGIATO 1,7 32,00

Tonnarello with black truffle

Tonnarello avec le truffe noire

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o abbattuti/surgelati all'origine. Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni

Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or froze at origin. Please contact the restaurant staff for more information

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG.UE N.1169/2011

- 1: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati.(grano,segale,orzo,avena,farro,kamut)**
- 2: crostacei**
- 3: uova e prodotti a base di uova**
- 4: Pesce**
- 5: arachidi**
- 6: soia e prodotti a base di soia**
- 7: latte e prodotti a base di latte**
- 8: frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle,nocciole,noci,pistacchi,macadamia)**
- 9: sedano**
- 10: senape**
- 11: semi di sesamo e derivati**
- 12: solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg**
- 13: lupini e prodotti derivati**
- 14: molluschi e prodotti a base di molluschi**
- 15: I ricci di mare nei mesi di Maggio e Giugno potrebbero essere abbattuti causa fermo biologico**

Su tutte le nostre pietanze o in aggiunta, nel sano rispetto del Vostro corpo e del Vostro benessere, verranno serviti oli di agricoltura biologica o di Denominazione di Origine Protetta, ottenuti dalla spremitura a freddo delle migliori varietà di olive di categoria superiore, italiane al 100%

N.B.: alcuni prodotti per esigenze di produzione sono abbattuti.

LEGENDA: Surgelati o decongelati secondo stagionalità ** Prodotto abbattuto secondo normativa di legge
Cad.: cadauna - Var.: variabile

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT IN FOOD AND DRINKS PREPARED AND GIVED IN THIS RESTAURANT CAN CONTAINED INGREDIENTS THAT ARE CONSIDERED ALLERGENS LISTED IN THE ATTACHMENT II DEL REG.UE N.1169/2011

- 1: Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)**
- 2: Crustaceans**
- 3: Eggs and eggs products**
- 4: Fish**
- 5: Peanuts**
- 6: Soy and soy products**
- 7: Milk and milk products**
- 8: Nuts and their products (almond, hazenuts, walnuts, pistachio, macadamia)**
- 9: Celery**
- 10: Mustard**
- 11: Sesame sedds**
- 12: Sulphites in a concentration higher than 10mg/kg**
- 13: Lupins**
- 14: Molluscs and molluscs products**
- 15: In May and June the sea urchins can be blast chilled due to biological stop**

For your health and your well-being, all our dishes are served, or seasoned for you, with biological or Controlled Appellation oils (Denominazione di Origine Protetta), obtained by cold pressing of the best varieties of olives, 100%italian. For information on substances and allergens, please ask our brochure to our staff.

N.B.: some products are cut down because of production needs.

LEGEND: * Frozen or thawed products according to the season ** product shot down according to law
Cad : each one Var : variable

Coperto 5.00 Euro

Siamo orgogliosi di accogliervi nel nostro ristorante, dal 2004 è un luogo dove la tradizione culinaria si sposa con la bellezza dei panorami siciliani. Situato in una posizione privilegiata con vista sull'Etna e sul mare cristallino, offriamo un'esperienza gastronomica unica che celebra i sapori del nostro golfo e dei nostri territori.

Vi invitiamo a esplorare il nostro menu e lasciarvi conquistare dai sapori autentici della Sicilia.

Il direttore Tony Gitto

Lo chef Luca Giaccotto