



Antipasti crudi – Raw starters – Entrées cru

<p>Mosaico di crudo mare 2,12,4,1</p> <p>Crostacei, frutti di mare e pesce crudo abbattuto secondo disponibilità (consigliato per 2 persone)</p> <p><i>Raw fish** (shellfish, seafood and raw fish shot down, based on availability)</i></p> <p><i>Poisson cru** (crustacés, fruits de mer et poisson brisé, selon la disponibilité)</i></p>	60,00
<p>Selezione di crudi mare 2,12,4,1</p> <p>Crostacei, frutti di mare e pesce crudo abbattuto secondo disponibilità</p> <p><i>Raw fish** (shellfish, seafood and raw fish shot down, based on availability)</i></p> <p><i>Poisson cru** (crustacés, fruits de mer et poisson brisé, selon la disponibilité)</i></p>	33,00
<p>Tartare di tonno yellow-fin 1,12</p> <p><i>Tartare of tuna</i></p> <p><i>Tartare de thon</i></p>	26,00
<p>Tartare di cernia con perlage al tartufo 1,4</p> <p><i>Tartare grouper with mango puree and truffle perlage</i></p> <p><i>Tartare de mérout blanc, purée de mangue et perlage de truffe</i></p>	26,00
<p>Trilogia di tartare con puré di frutta 2,4,1</p> <p><i>Trilogy of fish tartare with fruit p-uree</i></p> <p><i>Trilogie de tartare de poisson avec purée de fruit</i></p>	26,00
<p>Ostrica francese (cad.) Gillardeau 14,1</p> <p><i>Oysters (each)</i> <i>Huitres (à la pièce)</i></p>	6,00
<p>Gambero rosso con spuma di burrata, croccante al pistacchio e crumble di olive nere 2,12,7,1,8</p> <p><i>Red shrimps with burrata mousse and crunchy pistachio and crumble of black olives</i></p> <p><i>Crevettes rouge avec la mousse de burrata et pistache croquante avec les olives noires</i></p>	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.

Antipasti – Starters – Entrées

Antipasto "Al Castello" (degustazione di antipasti del giorno, secondo disponibilità) 26,00

1,8,2,9,3,10,12,7,4,11

Special starter "Al Castello" (variety of local fish specialty, based on availability)

Entrée « Al Castello » (plateau dégustation de poisson, selon la disponibilité)

Fritturina di gamberi, alici e cappelletti 1,2,14,4 18,00

Cone of fried prawns, anchovies and cappelletti

Crevettes frites, anchois et cappelletti

Cilindro di couscous alla trapanese con gambero e cernia agli agrumi di Sicilia 18,00

1,2,12,6,9,4

Couscous cylinder with sicilian citrus shrimp and grouper

Couscous avec crevettes et grouper et agrumes de Sicilie

Gamberoni* in pasta kataifi con insalatina esotica profumata al carry e 16,00

dressing ai lamponi 2,12,7,1

Shrimps in kataifi pasta with exotic salad and raspberries

Crevettes kataifi avec salade exotique et dressing de framboises

Mozzarella di bufala croccante su vellutata di pomodoro al basilico e dressing 16,00

al pistacchio 1,8,7

Crispy buffalo mozzarella, with tomato sauce and pistachio dressing

Mozzarella de bufflonne croustillante sur soupe de tomates au basilic et dressing à la pistache

Selezione di formaggi tipici siciliani con confetture e frutta secca 8,7,1 16,00

Selection of sicilian cheeses, jams and dried fruit

Sélection de fromages siciliens, confitures et fruits secs

Primi Piatti - Pasta and risotto - Pâtes et risotto

Linguine all'astice ^{1,2,12,14,15}	35,00
<i>Linguine with lobster</i> <i>Linguine au homard</i>	
Trofie al ragout di cernia aromatizzato al basilico con croccante alle mandorle	24,00
^{1,7,4,8} <i>Trofie with grouper ragout, flowered with basil and crunchy almonds</i> <i>Trofie avec ragout de mérrou blanc et basilic et amandes</i>	
Chicchi di riso "acquarello" al nero di seppie con vellutata di burrata ^{1,14,8}	24,00
<i>Linguine with black ink of cuttlefish and creamed burrata cheese</i> <i>Linguine à l'encre de seiche et crème de burrata</i>	
Mezzo pacchero di Gragnano al gambero rosa, verdure croccanti, concassè di San Marzano e polvere di bottarga ^{1,2,12}	22,00
<i>Half pacchero of Gragnano with pink shrimps, crunchy vegetables, concassè of San Marzano tomato and bottarga powder</i> <i>Demi-pacchero aux crevettes roses, légumes croquants, concassè di tomates et poutargue</i>	
Fusillone all'uovo con tartare di scampi e funghi porcini aromatizzati al tartufo	30,00
^{1,2,3} <i>Egg fusillone with logustine tartare and porcini mushrooms flowerd with truffle</i> <i>Fusilloni aux oeufs avec tartare de langoustines et cèpes parfumés à la truffe</i>	
Ravioli con cuore di burrata su vellutata di pomodoro e pesto di basilico ^{1,8,7}	16,00
(piatto vegetariano) <i>Ravioli with burrata heart on tomato soup and basil pesto (vegetarian)</i> <i>Raviolis à la burrata, soupe à la crème de tomates et pesto au basilic (végétarien)</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.

Secondi Piatti - Second Courses – Deuxième cours

Pesce di giornata 4,1 (l'etto) <i>Fish of the day (100gr) Poisson du jour (100gr)</i>	7,00
Pesce di giornata a fette 4,1 (l'etto) <i>Fillet fish of the day (100gr) Tranche de poisson du jour (100gr)</i>	8,50
Gamberi freschi (abbattuti) 2,1 (l'etto) <i>Red shrimps** (100gr) Crevettes rouges**(100gr)</i>	9,00
Gamberoni freschi (abbattuti) 2,1 (l'etto) <i>Red prawns**(100gr) Grosses crevettes rouges(100gr)</i>	14,00
Scampi 2,1 (l'etto) <i>Langoustines**(100gr) Langoustines**(100gr)</i>	14,00
Aragoste e Cicale 2,1 (l'etto) <i>Spiny lobsters and squillas (100gr) Langoustes et Squilles(100g)</i>	14,00
Astice 2,1 (l'etto) <i>Lobster (100gr) Homard (100gr)</i>	14,00
Aragosta Isole S.Elena 2,1 (l'etto) <i>spiny lobsters (100gr)</i>	14,00
Tonno alla veneziana 4 Tuna with onion Thon à l'oignon	26,00
Cuore di salmone in crosta di pistacchio su vellutata di patata dolce e confettura di cipolla caramellata 1,8,3,12,7,4 <i>Salmon steak in pistachio crust on cream of sweet potatoes and caramelized onion jam</i> <i>Saumon à la pistache sur le crème de patates douces et oignon caramélisé</i>	24,00
Gran fritto misto di mare 1,2,14,4 (consigliato per 2 persone) <i>Fried fish</i> <i>Frit de poisson</i>	35,00

**Filetto di manzo alla affumicatura dolce, cotto a bassa temperatura con cipolla rossa
caramellata e salsa ai mirtilli** ¹ 26,00
Smoked beef fillet with red onion and blueberries
Filet de boeuf fumé à l'onion rouge et sauce aux myrtilles

Spigola al sale 60,00
Sea bass in salt
Bar au sel

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 - Garnishes - Accompagnements

Verdure alla griglia ¹ 8,00
Grilled vegetables
Légumes grillés

Pomodoro San Marzano con cipollotto e ricotta salata ^{1,7} 6,00
San Marzano tomato salad with onion and ricotta cheese
Tomate San Marzano aux oignons et fromage ricotta

Insalata mista di stagione ¹ 6,00
Mixed salad
Salade mixte de saison

Bruschette ¹ 4,00
toasted buns *pain grillé*

Bruschette al pomodoro ¹ 6,00
toasted buns with tomatoes *pain grillé au tomate*



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 GIVEN 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, hazelnuts, walnuts, pistachio, macadamia)**
- 9: Celery**
- 10: Mustard**
- 11: Sesame seeds**
- 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