

Antipasti crudi – Raw starters – Entrées crues

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

Crostacei, frutti di mare, polpa di ricci, caviale nero siberiano e pesce crudo abbattuto secondo disponibilità

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

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

consigliato per 4 persone

190,00€

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

Crostacei, Ostriche e pesce crudo abbattuto secondo disponibilità

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

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

consigliato per 2 persone

70,00€

consigliato per 1 persona

38,00€

GAMBERO ROSSO CON MOUSSE DI RICOTTA, CROCCANTE AL PISTACCHIO E CRUMBLE DI

OLIVE NERE 2,12,4,1,14,15

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

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

26,00€

TARTARE DI TONNO YELLOW-FIN 1,12

Tuna tartare

Tartare de thon

26,00€

TARTARE DI PESCE BIANCO CON PERLAGE AL TARTUFO 1,4

Fish tartare with mango puree and truffle perlage

Tartare de poisson, purée de mangue et perlage de truffe

30,00€

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

Trilogy of fish tartare with fruits

Trilogie de tartare de poisson et fruit

28,00€

OSTRICA FRANCESE (cad.) Gillardeau 14,1

Oysters (each)

Huitres (à la pièce)

6,00€

Antipasti – Starters – Entrées

ANTIPASTO “AL CASTELLO” 1,8,2,9,3,10,12,7,4,11

Degustazione di antipasti del giorno, secondo disponibilità

Special starter “Al Castello” (variety of local fish speciality, based on availability)

Entrée “Al Castello” (plateau dégustation de poisson, selon la disponibilité)

28,00€

FRITTURINA DI GAMBERI, ALICI E CAPPUCETTI 1,2,14,4

Fried prawns, anchovies and cappelletti

Crevettes frites, anchois et cappelletti de poisson

20,00€

CILINDRO DI COUSCOUS ALLA TRAPANESE CON GAMBERONI CROCCANTI E GUAZZETTO

DI CERNIA 1,2,12,6,9,4,11

Couscous cylinder with sicilian citrus flavored shrimps and grouper

Couscous avec crevettes et mérrou blanc et agrumes de Sicilie

22,00€

TENTACOLO DI POLPO ALLA BRACE AROMATIZZATO ALLA VANIGLIA SU VELLUTATA DI

PATATA VIOLA E CRUMBLE DI OLIVE 1,12

Grilled Octopus Tentacle with Vanilla Aroma on Purple Potato Velouté and Olive Crumble

Poulpe grille parfum à la vanille sur crèm de pommes de terre violettes et crumble d’olives

26,00€

SAUTE DI COZZE SU CESTINO DI PANE 1,7,14

Sautéed Mussels in a Crispy Bread Basket

Moules sautées sur corbeille à pain

16,00€

ZUPPA DI FRUTTI DI MARE CON CROSTACEI E SEPPIOLINE 1,2,7,12,14

Seafood Soup with Shellfish and Baby Cuttlefish

Soupe de fruits de mer aux crustacés et aux seiches

26,00€

Primi Piatti – Main courses – Premiers plats

TAGLIATELLE ALL'ARAGOSTA 1,2,12

Tagliatelle with lobster

Tagliatelle au homard

38,00€

LINGUINE AI RICCI DI MARE 1,15,14

Linguine with sea urchins

Linguine aux oursins

32,00€

TONNARELLO CON GAMBERI E TARTUFO NERO PREGIATO 1,2,7,12

Tonnarello with shrimps and black truffle

Tonnarello avec les crevettes et truffe noire

32,00€

**CHICCHI DI RISO ACQUERELLO CON CREMA DI SCAMPI, MOUSSE DI MELANZANE E FIORI
DI ZUCCA CROCCANTI** 1,2,7,12

Acquerello Rice Grains with Scampi Cream, Eggplant mousse and crispy Zucchini Flowers

Risotto à la crème de langoustines, mousse d'aubergines et fleurs de courgettes croustillantes

26,00€

**CALAMARATA AGLI SCAMPI CON GAMBERONI, PESCESPADA,
COZZE E POMODORINI** 1,2,4,7,8,12,14

Calamarata Pasta with Scampi, King Prawns, Swordfish, Mussels, and Cherry Tomatoes

Demi-pacchero aux crevettes, espadon, langoustines, moules et tomates cerises

26,00€

PRIMO DEL GIORNO SECONDO DISPONIBILITA'

Chef's Pasta of the Day (Subject to Availability)

Pâtes du jour du Chef (selon disponibilité)

Secondi Piatti – Second courses – Deuxième cours

PESCE DI GIORNATA 4,1 (100gr)

Fish of the day (100gr) Poisson du jour (100gr)
7,00€

PESCE DI GIORNATA A FETTE 4,1 (100gr)

Fillet fish of the day (100gr) Tranche de poisson du jour (100gr)
8,50€

GAMBERONI FRESCHI LOCALI (abbattuti) 2,1 (100gr)

*Red prawns**(100gr) Grosses crevettes rouges(100gr)*
14,00€

ARAGOSTE, CICALLE, SCAMPI, ASTICI 2 (100gr)

Lobster, Slipper Lobster, Langoustine, Spiny Lobster (100gr)
Homard, Cigale de mer, Langoustine, Homard bleu (100gr)
15,00€

INSALATA DI MARE ALLA BRACE CON SALSA CITRONETTE 2,4,14

Grilled Seafood Salad with Citronette Dressing
Salade de fruits de mer grillés à la sauce citronette
28,00€

GRAN FRITTO MISTO DI MARE 1,2,14,4

Large mix fried fish plate
Grand frit de poisson
consigliato per 2 persone
38,00€

FILETTO DI MANZO ALL’AFFUMICATURA DOLCE, COTTO A BASSA TEMPERATURA CON CIPOLLA ROSSA CAMELLATA E SALSA AI MIRTILLI 1

Smoked beef fillet with caramelized red onion and blueberries sauce
Filet de boeuf fumé à l'oignon rouge et sauce aux myrtilles
28,00€

Contorni – Sides – Accompagnements

VERDURE GRIGLIATE ¹

Grilled vegetables

Légumes grilles

8,00€

POMODORO SAN MARZANO CON CIPOLLOTTO E RICOTTA SALATA ^{1,7}

San Marzano tomato salad with onion and ricotta cheese

Tomate San Marzano avec les oignons et fromage ricotta salé

6,00€

INSALATA MISTA DI STAGIONE ¹

Mixed salad

Salade mix de saison

6,00€

BRUSCHETTE ¹

Bruschetta

Pain grillé

4,00€

BRUSCHETTE AL POMODORO ¹

Bruschetta with diced tomatoes

Pain grillé au tomate

6,00€

Piatti vegetariani – Vegetarian selections – Sélection végétarienne

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

Crispy buffalo mozzarella, with basil flavored tomato sauce and pistachio dressing
Mozzarella de bufala croustillante sur soupe de tomates au basilic et dressing pistache
16,00€

CARPACCIO DI VERDURE CON SCAMORZA AFFUMICATA 1,7

Carpaccio vegetables with smoked scamorza *Carpaccio de légumes à la scamorza fumée*
16,00€

SELEZIONE DI FORMAGGI SICILIANI CON CONFETTURE E FRUTTA SECCA 8,7,1

Sicilian cheese plate with jams and dried fruits *Sélection de fromages siciliens, confitures et fruits secs*
17,00€

CILINDRO DI COUSCOUS CON VERDURINE 1,8,9

Couscous cylinder with vegetables *Couscous avec le légumes*
16,00€

CAPONATA SICILIANA 1,9

Sicilian caponata *Caponata sicilienne*
10,00€

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

Ravioli with burrata filling on tomato sauce and basil pesto
Raviolis à la burrata, soupe à la crème de tomates et pesto au basilic
18,00€

TONNARELLO CON TARTUFO NERO PREGIATO 1,7

Tonnarello with black truffle *Tonnarello avec le truffe noire*
32,00€

TROFIETTE CON POMODORINI, ZUCCHINE CROCCANTI E MANDORLE TOSTATE 1,8

Trofiette with cherry tomatoes, crispy zucchinis and toasted almonds
Trofiette aux tomates cerises, courgettes croquantes et amandes grillées
15,00

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 congelati 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

Benvenuti



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