

I Crudi

Crudità di Gambero rosso*

€25,00

Crudo di gambero rosso con olio EVO, prezzemolo e profumo di limone

Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo con Maionese di Capperi

€25,00

Tonno tagliato a coltello condito con sale ,olio EVO e limone; servito con la nostra maionese di capperi

Carpaccio di Vitello CBT con marinatura di Limone e Senape

€20,00

Scamone di vitello marinato di limone e senape semi-cotto a bassa temperatura, servito con la sua salsa

le Arancine di CousCous

AranCousCous di Cernia* e zeste di Limone

€15,00

Arancina di Couscous di pesce con ripieno di cernia e servita con limone grattugiato

AranCousCous con Funghi Porcini* e Tartufo siciliano

€17,00

Arancina di Couscous con ripieno di funghi porcini,crema di formaggio e servita con tartufo a scaglie

AranCousCous al Nero di Seppia con Ricci di Mare*

€19,00

Arancina di Couscous con ripieno di Seppia e finocchietto al sugo e servita con ricci di mare a crudo

AranCousCous alla Norma

€15,00

Arancina di Couscous con ripieno di ricotta,basilico,melanzane e pomodoro e servita con ricotta salata

le Caponate

Caponata di Pesce €12,00

Pesce con agrodolce (cipolla, sedano, pomodoro, capperi, olive, aceto, zucchero)

Caponata di Melanzane  €10,00


Melanzane con agrodolce (cipolla, sedano, pomodoro, capperi, olive, aceto, zucchero)

Caponata di Carciofi  €10,00

Carciofi con agrodolce (cipolla, sedano, pomodoro, capperi, olive, aceto, zucchero)

Caponata di Polpo* e Cioccolato di Modica
€12,00

Polpo con agrodolce (cipolla, sedano, pomodoro, capperi, olive, aceto, zucchero) e cioccolato

Caponata di Seppie*, Menta  e Mandorle
€12,00

Seppie con agrodolce (cipolla, sedano, pomodoro, capperi, olive, aceto, zucchero), menta e mandorle

Caponata di Coniglio con Uvetta e Pomodoro Secco
€14,00

Coniglio saltato con uvetta, sedano, cipolla, pinoli, olive (con agrodolce) e pomodoro secco

i Primi Piatti

Couscous Tradizionale di Pesce
€18,00

Couscous di grano duro incocciato a mano con zuppa di Cernia e mandorle

Ravioli con Ricotta affumicata in brodo di Gallinella di mare
€18,00

Ravioli freschi ripieni di ricotta, cipolla e prezzemolo, cotti in brodo di gallinella di mare

Risotto con Gambero* e Tartufo Bianchetto siciliano (minimo 2 persone)
€22,00

Riso Carnaroli, mantecato con bisque di Gambero rosso e burro salato, servito con tartufo a scaglie

Gnocchi di patate con Salsicca fresca di Palazzolo 
€18,00

Gnocchetti di patate freschi con ragù in bianco di salsiccia di Palazzolo e verdure

i Secondi Piatti

Filetto di Ombrina al fieno con ortaggi  in oliocottura
€22,00

Filetto di ombrina cotta al fieno e servita con ortaggi cotti in oliocottura a bassa temperatura

Bistecca di Tonno rosso con marinatura di cipolle rosse e senape in grani
Bistecca di Tonno rosso con marinatura (cipolla, prezzemolo, senape) arrosto
€25,00


Stinco d'Agnello con patate alle erbe  €25,00

Stinco d'agnello cotto a bassa temperatura e ripassato al forno con burro salato e rosmarino

Quaglia ripiena al forno con Tartufo e Caciocavallo ragusano DOP
€22,00

Quaglia disossata e ripiena (carne mista tritata, formaggio, Tartufo) e cotta al forno con aromi vari

i Contorni

Verdure grigliate  €8,00

Melanzane, zucchine e pomodoro

Patate al forno 

€8,00

Patate fresche al forno con rosmarino

Il pane viene preparato dal nostro team utilizzando solo FARINE SICILIANE con LIEVITO MADRE

Menù Degustazione Mozia

Percorso di degustazione di 6 portate

Il Menu Degustazione nasce dall'esigenza di farvi assaggiare alcuni dei nostri piatti che possono cambiare a seconda del periodo e della fantasia dello Chef.

Il crudo

Macco e Baccalà

La Caponata di Pesce


Ravioli ricotta e Gallinella


Filetto di Ombrina al fieno

Dessert

60 € a persona (bevande escluse) su richiesta si può adattare anche a intolleranze o allergie.

Il menù degustazione è servito per tutti i commensali del tavolo e non è condivisibile


In questo menu usiamo prodotti con marchio  Presidio Slow Food

e prodotti provenienti dal nostro orto 

Menù Degustazione Marsala

Percorso di degustazione con 5 portate in abbinamento a 5 calici di marsala

Un menù dedicato al nostro territorio per esaltare ad ogni piatto il vino Marsala nelle sue diverse declinazioni.

Crostino di pane al burro Normandia con acciuga e pomodorino 
informato
Pre-british

Macco di fave e Baccalà fritto 
Marsala Vergine Secco


Minestra di crostacei e Zenzero con spaghetti spezzato e tartufo
Marsala Superiore Riserva

Gallinella di mare e Broccolo arriminato 
Marsala Superiore Riserva Semisecco

Couscous dolce e ricotta
Riserva 2004 rubino - Josephine Rouge - Marco De Bartoli

85 € a persona (marsala inclusi)
su richiesta si può adattare anche a intolleranze o allergie.

Il menù degustazione è servito per tutti i commensali del tavolo e non è condivisibile

In questo menu usiamo prodotti con marchio  Presidio Slow Food

e prodotti provenienti dal nostro orto 