**I Crudi**

Ostriche Concave cad. €4,00

Ostriche Concave Special Sorlut

Crudità di Gambero Rosso €25,00

Gambero rosso crudo e servito con olio EVO e zeste di limone

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 misticanza

**le Caponate**

Caponata di Pesce €12,00

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

Caponata di Tonno, Fichi e Mandorle €14,00

Tonno con agrodolce (cipolla,fichi,sedano e mandorle)

Caponata di Melanzane €10,00

Melanzane 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

**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 grattuggiato

AranCousCous ai Funghi porcini e Tartufo siciliano €15,00

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

AranCousCous alla Norma €15,00

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

**i Primi Piatti**

Couscous di Pesce €18,00

Couscous di grano duro incocciato a mano con zuppa di pesce

Busiate con Cernia alla Matalotta €18,00

Busiate di grano duro fresche alla matalotta(pomodoro,cipolla,zafferano,cernia, mandorle e limone)

Risotto alla Bieta dell’Orto e Gambero Rosso di Mazara **(min 2 persone)** €22,00

Riso carnaroli con salsa di bieta rossa e gialla,mantecato al burro salato e servito con gambero rosso

Casarecce fresche al ragù di Coniglio,Passito di Pantelleria e Nocciole €16,00

Pasta fresca di grano duro con ragù di coniglio, verdurine,spezie brasate con passito e nocciole

**i Secondi Piatti**

Filetto di Ombrina scottata e Zucchine a scapece €22,00

Filetto di ombrina cotta a bassa temperatura e servita con zucchine in agrodolce con cipolla rossa

Filetto diBaccalà in CBT scottato su crema di Porri arrostiti €25,00

Filetto di baccalà alto cotto a bassa temperatura e poi scottato in padella, servito con crema di porri arrostiti,patate e germogli

Quaglia ripiena e il suo fondo di cottura con scaglie di Tartufo €25,00

Quaglia ripiena (carne di vitello,caciocavallo e erbette all’aglio) cotta al forno con burro salato e rosmarino e servita con scaglie di tartufo nero siciliano

Guancette di Vitello al vino rosso con schiacciata di Patate all’olio €22,00

Guancia di vitello cotte al vino rosso e servite con la sua salsa su patate schiacciate

**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**

**Coperto e servizio €4**

**Pane senza glutine €5 cadauno**

**Cestino di pane extra €6**

**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**

**Baccalà su crema di porri arrosto**

**La Caponata di Polpo**

**Busiate fresche alla Matalotta**

**Filetto di Ombrina con Zucchine a scapece**

**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 Alice e pomodorino infornato**

*Pre-british*

**Tataki di Ricciola con paprika affumicata e salsa ponzu sicula**

*Marsala Vergine Secco*

**Ravioli di baccalà,mollica al prezzemolo e mandorle su bisque di gambero**

*Marsala Superiore Riserva*

**Filetto di “Capone” brassica, frutti rossi e liquirizia**

*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