

RESTAURANT MENU

- ANTIPASTI DA CONDIVIDERE / STARTERS TO SHARE -

Grand Plateau Royal

Ostrica francese Gillardeau / *Gillardeau French oyster* (14)

€ 8,00 cad / each

Gambero rosso di Mazara del Vallo / *Red Mazara del Vallo prawn* (2, 12)

Scampo di Mazara del Vallo / *Mazara del Vallo scampi* (2, 12)

€ 6,00 cad / each

Tagliere di formaggi con miele, confetture e pane Guttiau (1, 7, 10, 12)

Cheese platter with honey, jams, and Guttiau bread

€ 27,00

Paleta de Bellota Ibèrica Pata Negra (12)

Pata Negra Iberian Acorn Palette

€ 38,00

Pinsa al tartufo (1,7)

Truffle pinsa

€ 30,00

- ANTIPASTI / STARTERS -

Carpaccio di manzo (7, 9, 10)

Carpaccio di manzo marinato alle erbe e salsa alla senape, asparagi e ravanelli al ghiaccio, formaggio caprino e cialde di riso soffiato allo zafferano

Marinated beef carpaccio with herbs and mustard sauce, asparagus and radishes on ice, goat cheese, and saffron puffed rice wafers

€ 28,00

Gambero rosso (2, 3, 4, 12)

Battuta di gambero rosso di Mazara del Vallo con spuma di guacamole, caviale di storione Baikal, foglie di nasturzio e finger lime

Mazara del Vallo red prawn tartare with guacamole mousse, Baikal sturgeon caviar, nasturtium leaves, and finger lime

€ 29,00

Polpo di scoglio (7, 10, 12, 14)

Polpo verace scottato con spuma di patata rossa affumicata al rosmarino e patata soffiata

Seared octopus with rosemary smoked red potato mousse and puffed potatoes

€ 26,00

Ricordo d'infanzia (1, 6, 7, 10)

Cubo di mozzarella croccante con bietoline a coste colorate, filetti di pomodoro secco, maionese ai lupini e salsa ponzu

Crunchy mozzarella cube with coloured ribbed beets, dried tomato fillets, lupin mayonnaise, and ponzu sauce

€ 25,00

- PRIMI / FIRST COURSES -

Spaghettone (1, 2, 3, 4, 12)

Spaghettone Monograno Felicetti con bottarga di muggine,
crudo di scampi marinati al limone e caviale di storione Baikal

Spaghetti with mullet roe raw scampi marinated in lemon, and Baikal sturgeon caviar

€ 30,00

Raviolo d'amare (1, 2, 3, 7)

Ravioli quadrati ripieni di burrata pugliese,
ristretto d'astice, pomodorino datterino e salicornia

*Squared ravioli stuffed with Apulian burrata cheese,
lobster sauce, datterino tomatoes, and glasswort*

€ 32,00

Risotto d'estate (7, 12)

Risotto Riserva San Massimo mantecato al provolone del Monaco e pepe di Sichuan,
sfilacci di patanegra e lamine di tartufo scorzone estivo

*Risotto Riserva San Massimo creamed with provolone del Monaco and Sichuan pepper,
strips of patanegra, and slices of Scorzone summer truffle*

€ 38,00

Risottin (7, 9)

Risotto Riserva San Massimo alla milanese
con salsa di Parmigiano affumicata e salsa all'ossobuco

Milanese risotto with smoked Parmesan sauce and ossobuco sauce

€ 28,00

Pacchero tricolore (1, 7, 9, 12)

Pacchero con salsa di pomodoro Ciro Flagella,
cremoso al basilico, salsa alla bufala campana e basilico nano

*Paccheri with Ciro Flagella tomato sauce,
basil cream, Campania buffalo sauce, and dwarf basil*

€ 27,00

- CONTORNI / ON THE SIDE -

Patate fritte / Patate arrosto / Grigliata di verdure

French fries (1, 10, 12) / Roast potatoes / Grilled vegetables

€ 10,00

- SECONDI / MAIN COURSES -

Filetto (7, 12)

Filetto di manzo con il suo fondo e foie gras d'oca scottato,
con cicorietta ripassata alla romana, patate fondenti e salsa al Barolo

*Beef fillet with its sauce and seared goose foie gras,
with Roman-style sautéed chicory, fondant potatoes, and Barolo sauce*

€ 40,00

Cotoletta vestita (1, 3, 10)

Cotoletta di vitello con osso servita con rucola e gioco di pomodorino datterino

Veal cutlet with bone served with rocket and datterino tomatoes

€ 35,00

A tutto tonno (3, 4, 7)

Filetto di tonno rosso di Sicilia scottato con salsa di bottarga,
pak-choi al cannello e tonnetto katsuobushi

*Seared Sicilian red tuna fillet with bottarga sauce,
torched pak-choi and katsuobushi*

€ 38,00

Branzino (3, 4)

Filetto di branzino dell'Adriatico scottato
con millefoglie colorata di verdure e salsa ai ricci di mare

*Seared Adriatic sea bass fillet
with coloured vegetable millefeuille and sea urchin sauce*

€ 40,00

Capasanta (4, 10, 14)

Capasanta alla plancia con taccole saltate,
salsa cremosa di carote allo zenzero e chips croccanti di topinambur

*Planked scallop with sautéed snow peas,
creamy ginger carrot sauce, and crunchy Jerusalem artichoke chips*

€ 37,00

Pescato del giorno secondo il mercato €9.50 all'etto

A scelta tra Crosta di sale, Arrosto, alla Mediterranea (con capperi, olive, pomodoro)

Fish of the day according to the market €9.50 per ounce

To choose from Salt Crust, Roast, Mediterranean style (with capers, olives, tomatoes)

- DESSERTS -

Semisfera di cioccolato (1, 7, 10)

Semisfera glassata con bavarese ai cioccolati Ecuador, Brasile e Venezuela, interno morbido al passion fruit, e biscotto croccante al cacao

Glazed hemisphere with Ecuador, Brazil, and Venezuela chocolate Bavarian cream, soft passion fruit, and crunchy cocoa biscuit

€ 12,00

Millefoglie (1, 7, 10)

Sfoglie croccanti caramellate con crema pasticcera, frutti di bosco, amarene confit e gelato al pistacchio

Crunchy caramelized puff pastry with custard, wild berries, confit cherries, and pistachio ice cream

€ 12,00

Tiramisù (1, 3, 7, 12)

Goccia di tiramisù, tiramisù liquido, limone al sale, liquirizia

Drop of tiramisù, liquid tiramisù, salted lemon, licorice

€ 12,00

Fruit art (7, 10)

Crema Chantilly, gelato allo zenzero, frutti di bosco, spugna croccante di pistacchio e nocciola

Chantilly cream, ginger ice cream, berries, crunchy pistachio, and hazelnut sponge

€ 12,00

Degustazione di cioccolatini (7, 10, 12)

Chocolate tasting

€ 15,00

ALLERGENI / ALLERGENS

1 Cereali contenenti glutine / *Cereals containing gluten*

2 Crostacei e prodotti derivati / *Crustaceans and derived products*

3 Uova e prodotti derivati / *Eggs and derived products*

4 Pesce e prodotti derivati / *Fish and derived products*

5 Arachidi e prodotti derivati / *Peanuts and derived products*

6 Soia e prodotti derivati / *Soya and derived products*

7 Latte e prodotti derivati, incluso lattosio / *Milk and derived products, including lactose*

8 Sedano e prodotti derivati / *Celery and derived products*

9 Senape e prodotti derivati / *Mustard and derived products*

10 Frutta a guscio e prodotti derivati / *Tree nuts and derived products*

11 Semi di sesamo e prodotti derivati / *Sesame seeds and derived products*

12 Anidride solforosa e solfiti / *Sulfur dioxide and sulphites*

13 Lupini e prodotti derivati / *Lupin and derived products*

14 Molluschi e prodotti derivati / *Molluscs and derived products*