



EASY GOURMET

## Antipasti | Starters

Rinominare il crudo di mare: arancia, limone e sale  
*Selection of mixed sea food carpaccio with Sicilian citrus*

Tagliata di vitellone con patate alla cenere, miele e cicorietta all'olio  
*Veal tagliata served with potatoes and wild chard*

Pane croccante profumato al lardo con battuto di pesci di roccia e broccoli  
*Mixed sea fish sandwiches served with lard and broccoli sauce*

Insalata tiepida di pesce con capperi di Salina e vinaigrette di pomodorini  
*Sea-food salad served with Salina's capers, cherry tomatoes and basil olive oil*

Sformato alle cime di rapa con fonduta leggera di formaggi tipici siciliani  
*Flan with broccoli with light fondue of typical Sicilian cheeses*

## Primi Piatti | First Courses

Mezzo pacchero artigianale con piccoli frutti di mare all'olio e basilico  
*Artisanal paccheri pasta served with sea food sauce and basil oil*

Spaghetti Mancini con vellutata di limone e menta, calamaretti  
*Spaghetti Mancini pasta sautéed with baby calamari, mint and lemon zeste*

Agnolotti fuori dalla Norma (con burrata siciliana e melanzana violetta)  
*Home made agnolotti pasta served aubergines and Sicilian burrata cheese*

Gnocchi di patate con bocconcini di vitello con vino rosso e mozzarella  
*Potatoes dumpling "gnocchi" served with beef ragout and mozzarella*

Kiste

EASY GOURMET

## Secondi Piatti | Main Courses

Filetto di manzo al nerello mascalese con verdure saltate alla maggiorana  
*Beef filet served with nerello mascalese red wine and herbs*

Trancio di pesce pescato all'amo con verdure spontanee alla menta piperita  
*Fish of the day served with caramelized vegetables and wild herbs*

Chist'è mare in terra: morsi di mare e terra alle tre farine croccanti con intingoli vegetali  
*My land and my the sea: crunchy fish, vegetables and meat little bites with vegetables cream*

Lombatina di agnello nostrano con patate, rosmarino ed erbe aromatiche  
*Lamb fillet served with potatoes, rosemary and wild sicilian herbs*