

ANTIPASTI / STARTERS

Sgombro* scottato e maionese di carote Mackerel scalded and carrots mayonnaise	€ 10,00
Baccalà** in tempura con cipolla caramellata Codfish floury with red onion caramelized	€ 10,00
Trancio di spada affumicato*, emulsione all'arancia e polvere di capperi Smoked swordfish slice, orange emulsion and capers powder	€ 10,00
KONZA: selezione di salumi e formaggi siciliani e confetture dello chef a selection of sicilian cold cuts and cheeses (for two persons)	€ 16,00
Tortino di zucchine con patate allo zafferano e stracciatella di bufala ragusana Zucchini tartlet with saffron potatoes and Ragusa buffalo stracciatella	€ 8,00
Caponata di melanzane con salsa al basilico Sicilian aubergines caponata and basil sauce	€ 8,00

PRIMI PIATTI / FIRST DISHES

Spaghetti con le vongole e broccolo siciliano € 12,00
Spaghetti with clams and sicilian broccoli

Tagliatelle con gambero rosso^x, bottarga di tonno e spuma di ceci € 14,00
Tagliatelle with red prawn of Mazara, tuna bottarga,
pistachio and chick peas cream

Calamarata con ragù di polpo, capperi, ciliegino e menta € 12,00
Large macheroni with octopus sauce, capers, tomatoes of Pachino and mint

Maltagliati al pomodoro con ricotta e mandorle tostate € 8,00
Fresh pasta with tomato, ricotta cheese and toasted almonds

Spaghetti ca muddica € 8,00
Spaghetti with toasted bread crumbs

Tortelloni al carrubo con ragù di asino ragusano € 14,00
e fonduta di piacentino ennese
Carob tree tortelloni with donkey sauce and, saffron cheese fondue

... **ZUPPE / SOUPS** ...

Minestrone di verdure € 8,00
Vegetable fresh soup

Pasta e fagioli iblei € 10,00
Pasta with local bean

Zuppa del giorno € 8,00
Soup of the day

... **SECONDI PIATTI / MAIN DISHES** ...

Filetto di ombrina gratinato agli agrumi e melanzana fritta* € 16,00
Mediterranean fish gratin with sicilian citrus fruits and fried aubergine

Polpo affumicato e purea di patate al limone** € 12,00
Smoked octopus with lemon potatoes mashed

Pesce da zuppa* in salsa marinara € 15,00
Fish soup

Agnello arrosto, laccato al miele di carrubo € 13,00
Grilled lamb with carob tree honey

Pancetta CBT e la sua demi glace € 14,00
Baked bacon with demi glace

Filetto di manzo alla griglia con panure di pistacchio € 22,00
Grilled beef fillet with pistacchio beacrumbs

CONTORNI/VEGETABLES

Patate al forno € 4,00
Baked potatoes

Verdure grigliate € 5,00
Grilled vegetables

Insalata mista € 4,00
Mixed salad

INSALATE MAXI - MAXI SALAD

Vulcano € 10,00
Insalata di arance con cipolle, capperi, olive nere, origano
Sicilian orange , onion, capers, black olives, oregano

Konza € 10,00
verde, cetrioli, ciliegino, petto di pollo julienne, capuliatto)
green salad, cucumbers, tomatoes of Pachino, chicken, tomatoes dry

*= prodotto fresco abbattuto

**= prodotto surgelato