

Antipasti

Pane e cipolla (omaggio alla cucina di campagna) €10

“Passa ra putia”. Sgombro, arancia e formaggio ragusano €10

Polpo arrosto, patate, carote e amarena €10

Vitello tonnato €11

Tartare di manzo e salsa alla carbonara € 12

Crudo di pesce

Crudo di pesce Prince (scampo, gambero rosso, ostrica e tartare) €22

Primi

Spaghetto con bottarga, agrumi e salsa al prezzemolo €14

Pasta con i ricci €21

Spaghetti burro, tonno e limone €12

Pomodoro e mozzarella €10

Spaghetti cacio e Pep..pe €12

Pasta Turiddu, con capperi, pomodoro, olive nere e mollica “atturrata” €11

Secondi

Maialino fondente con purè di patate €14

Bistecca di cavolfiore, nocciole ed emulsione leggera €10

Pesce spada a cotoletta, melanzana e pomodoro €14

Ventresca di tonno al carbone e cipollata €15

Pesce del giorno alla mugnaia con salsa al limone e verdure di stagione

Sharing dishes

Zuppa di fagiolo “cosaruciaru” €18

Ossobuco di vitello agli agrumi €24

Stinco di maiale al melone cantalupo €24

Insalate:

Arance, finocchi, olive nere, lattuga, tonno sott’olio €9

Prosciutto cotto Capitelli, lattuga, zucchine arrosto e pancrocante €9

Insalata mista di stagione €7

Verdure grigliate €9,50

Dessert

Cannolo di ricotta, sorbetto di mandorla e salsa di arancia €7

Babà al rum e crema soffice € 8

Cassata ghiacciata €8

Caramello e caffè, il tiramisù €7

Arancino di riso al lampone €8