



ANTIPASTI

Capesante scottate, con 'nduja siciliana, su vellutata di sedano rapa e riduzione alla soya 13,50

Scottata di Tonno rosso* di Sicilia in crosta di semi di sesamo nero e semi di papavero, cipolla rossa di tropea in agrodolce e la sua riduzione, foglie di quercia 14,50

Tartare d'Asina accompagnata da uova di quaglia, sale Maldon, pepe Sichouan, croccante di pane Carasau e riduzione di melagrana siciliano 9,50

Battuta di Gambero rosso* siciliano, spuma al limone verdello, sale nero affumicato, guacamole e fiori eduli 14,50

Caciocavallo alla brace con miele al rosmarino piccante, pere caramellate e crostino al timo 7,50

Tagliere di Salumi e formaggi Siciliani DOP servito con selezione di miele e confetture homemade (per 2 persone) 18,50

* Prodotto abbattuto



PRIMI PIATTI

Cous Cous incocciato a mano con pescato del giorno, bisque profumata ai crostacei e frutti di mare 13,00

Risotto al nero di Seppia, quenelle di ricotta di pecora al timo limonato con olio al prezzemolo 12,00

Linguine aromatizzate al verdello, su pesto di pistacchio, tartare di gambero rosso di Sicilia e la sua bisue 12,50

Ravioli ripieni di tonno, finocchietto e arancia, su vellutata di topinambur, serviti con briciole di pane profumate agli agrumi di Sicilia 9,50

Risotto mantecato al caprino siciliano con salsa alle rape rosse e crumble di nocciole tostate 8,50



SECONDI PIATTI

Trancio di Pesce Nobile in olio cottura all'erbette di campo, accompagnato da mousse di cavolfiore, mandorle tostate e germogli 16,00

Stickroll di Salmone cotto alla fiamma, crema di finocchio, gel d'arancia, polvere di capperi di Salina e cialda croccante 12,50

Scottata d'Asina cotta in pietra lavica su purea di zucca, verdure selvatiche ripassate e demi glace alle erbe 11,50

Carrè di Agnello in crosta di pistacchio, carciofini confit e olio al finocchietto selvatico 12,50

Polpo cotto a bassa temperatura in marinatura di cavolo rosso, crema di patata allo zafferano e curcuma, cialda al nero di seppie e germogli 12,50



DESSERT

Key lime meringue pie 5,50

Biscuit alla caprese, quenelle alla mousse di mandorla, croccante all'arancia 5,50

Pannacotta al cocco servita con composta di mango siciliano homemade 6,00

Crumble di mele con composta di mele dell'Etna e gelato alla vaniglia del bourbon ... 6,00

Tagliere a degustazione dei dolci dello Chef 19,50



SOFT DRINK

Coca-Cola 33cl 2,50

Coca-Cola Zero 33cl 2,50

Chinotto Polara 2,50

Limonata Polara 2,50

Aranciata Polara 2,50

Acqua Tonica Polara 2,50

Ginger Beer Polara 2,50



ACQUA

Acqua Naturale 0.45cl	1,20
Acqua Naturale 0.45cl	1,20
Acqua Frizzante 0.75cl	2,00
Acqua Frizzante 0.75cl	2,00



BIRRE IN BOTTIGLIA

Belghe

Stella Artois 33cl 5,2% vol.	4,00
Lefte Blonde 33cl 6,6% vol.	6,00
Lefte Rouge 33cl 6,6% vol.	6,00
Lefte Triple 33cl 8,5% vol.	6,00

Italiane

Birra Salento, Lecce

Birra Agricola 75cl 5% vol.	6,00
Lisa lager 33cl 5% vol.	6,00
Igea chiara (Gluten free) 33cl 5,3% vol.	6,00
Beggia Ambrata 75cl 7% vol.	12,00
Pizzica Chiara 75cl 5,2% vol.	12,00

Birra del Borgo

American IPA 6,4% vol.	7,00
-----------------------------	------



AMARI & CO

Unicum	4,00
Vecchio Amaro del Capo	4,00
Baileys	4,00
Ramazotti	4,00
Fernet - Branca	4,00
Sambuca Molinari	4,00
Jagermeister	4,00
Amaro Amara	4,00
Limoncello	4,00
Amaro dell'Etna	4,00
Rosolio (fatti consigliare dallo staff)	4,00
Amaro Averna	4,00
Grappa 903 Bianca	4,00
Grappa 903 Barrique.....	5,00



DISTILLATI

Scotch Wiskey - Single Malt

Talisker 10 anni	10,00
Oban 10 anni	12,00
Lagavulin 16 anni	13,00

Bourbon - USA

Bullet Bourbon	7,00
Jack Daniel's	5,00

Vodka

Stolichnaya - Lettonia	5,00
Ciroc - Francia	8,00

Gin

Tanqueray - Inghilterra	5,00
Hendrick's - Scozia	8,00
Gin Mare - Spagna	9,00

Tequila

El espolon, Mexico	6,00
--------------------------	------

Rum

Brugal Anejo - Rep. Dominicana	6,00
Brugal Blanco - Rep. Dominicana	6,00
Barcelò - Rep. Dominicana	12,00
Diplomatico Mantuano - Venezuela	12,00

*Aggiunta Perfect € 2€.



COCKTAILS

Aperol Spritz	5,00
Campari Spritz	5,00
Amara Spritz	6,00
Kitsch Spritz	6,00
Kitsch N' Roses	8,00
Americano	6,00
Negroni	6,00
Gin tonic/lemon	6,00
Vodka tonic/lemon	6,00
Moscow Mule	6,00
Mojito	7,00
Caipiroska	7,00
Caipirinha	7,00
Piña Colada	7,00
Cosmopolitan	7,00
Manhattan	7,00
Rum Sour	7,00
Whiskey Sour	7,00



APPETIZERS

Seared scallops , with Sicilian 'nduja on celery turnip cream and soya dressing 13,50

Seared Sicilian red tunina * in a crust of black sesame seeds and poppy seeds, sweet and sour red Tropea onion and reduction, oak leaves 14,50

Donkey Tartare accompanied by quail eggs, Maldon salt, Sichouan pepper, crunchy Carasau bread and Sicilian pomegranate reduction 9,50

Sicilian red shrimps * green lemon mousse, smoked black salt guacamole and edible flowers 14,50

Grilled caciocavallo with spicy rosemary, honey , caramelized pears and thyme crouton 7,50

Platter of Sicilian PDO cured meats and cheeses served with a selection of honey and homemade jams (for two people) 18,50

* Beaten product



FIRST DISHES

Cous Cous hand-knotted with catch of the day, crustacean flavored bisque and seafood 13,00

Risotto with squid ink, quenelle of sheep's milk ricotta with lemon thyme and parsley oil 12,00

Linguine flavored with verdello , on pistachio pesto, Sicilian red prawn tartare and it bisue 12,50

Ravioli stuffed with tuna, fennel and orange, on a cream of topinambur, served with Sicilian citrus scented bread crumbs 9,50

Risotto creamed with Sicilian goat cheese with beetroot sauce and toasted hazelnut crumble 8,50



SECOND DISHES

Slice of Noble Fish in cooking oil with wild herbs, accompanied by cauliflower mousse, toasted almonds and sprouts e and sprouts 16,00

Salmon Stickroll flame cooked fennel cream, orange gel, salt caper powder and crunchy wafer 12,50

Donkey stickroll cooked in lava stone on pumpkin puree, sauteed wild vegetables and demi glace with herbs 11,50

Rack of Lamb pistachio tart , confit artichokes and wild fennel oil 12,50

Octopus cooked at low temperature in red cabbage marinade, cream of potato with saffron and turmeric, waffle with cuttlefish ink and sprots 12,50



DESSERT

Key lime meringue pie 5,50

Caprese biscuit, almond mousse quenelle crunchy orange 5,50

Coconut pannacotta served with homemade Sicilian mango compote 6,00

Apple crumble with Etna apple compote and bourbon vanilla ice cream 6,00

Chef's sweets tasting board 19,50



SOFT DRINK

Coca-Cola 33cl 2,50

Coca-Cola Zero 33cl 2,50

Chinotto Polara 2,50

Limonata Polara 2,50

Aranciata Polara 2,50

Acqua Tonica Polara 2,50

Ginger Beer Polara 2,50



WATER

Still Water 0.45 cl	1,20
Still Water 0.75 cl	2,00
Sparkling Water 0.45 cl	1,20
Sparkling Water 0.75 cl	2,00



BEER IN BOTTLE

Belgian

Stella Artois 33cl 5,2% vol.	4,00
Lefte Blonde 33cl 6,6% vol.	6,00
Lefte Rouge 33cl 6,6% vol.	6,00
Lefte Triple 33cl 8,5% vol.	6,00

Italian

Birra Salento, Lecce

Birra Agricola 75cl 5% vol.	6,00
Lisa lager 33cl 5% vol.	6,00
Igea chiara (Gluten free) 33cl 5,3% vol.	6,00
Beggia Ambrata 75cl 7% vol.	12,00
Pizzica Chiara 75cl 5,2% vol.	12,00

Birra del Borgo

American IPA 6,4% vol.	7,00
-----------------------------	------



AFTER DINNER

Unicum	4,00
Vecchio Amaro del Capo	4,00
Baileys	4,00
Ramazotti	4,00
Fernet - Branca	4,00
Sambuca Molinari	4,00
Jagermeister	4,00
Amaro Amara	4,00
Limoncello	4,00
Amaro dell'Etna	4,00
Rosolio (fatti consigliare dallo staff)	4,00
Amaro Averna	4,00
Grappa 903 Bianca	4,00
Grappa 903 Barrique.....	5,00



LIQUOR

Scotch Wiskey - Single Malt

Talisker 10 anni	10,00
Oban 10 anni	12,00
Lagavulin 16 anni	13,00

Bourbon - USA

Bullet Bourbon	7,00
Jack Daniel's	5,00

Vodka

Stolichnaya - Lettonia	5,00
Ciroc - Francia	8,00

Gin

Tanqueray - Inghilterra	5,00
Hendrick's - Scozia	8,00
Gin Mare - Spagna	9,00

Tequila

El espolon, Mexico	6,00
--------------------------	------

Rum

Brugal Anejo - Rep. Dominicana	6,00
Brugal Blanco - Rep. Dominicana	6,00
Barcelò - Rep. Dominicana	12,00
Diplomatico Mantuano - Venezuela	12,00

*Add Perfect ± 2€



COCKTAILS

Aperol Spritz	5,00
Campari Spritz	5,00
Amara Spritz	6,00
Kitsch Spritz	6,00
Kitsch N' Roses	8,00
Americano	6,00
Negroni	6,00
Gin tonic/lemon	6,00
Vodka tonic/lemon	6,00
Moscow Mule	6,00
Mojito	7,00
Caipiroska	7,00
Caipirinha	7,00
Piña Colada	7,00
Cosmopolitan	7,00
Manhattan	7,00
Rum Sour	7,00
Whiskey Sour	7,00