

Lo chef consiglia

La Dolce Vita

Menù Degustazione

Cocktail di gamberi (shrimps cocktail)

Vitello tonnato (veal with tuna sauce)

Riso al salto (crunchy risotto with saffron)

Filet mignon in salsa Rossini (filet mignon with Rossini sauce)

Tiramisù

Euro 55,00*

"La dolce vita impone un nuovo modo di guardare alla realtà: traccia un quadro più ampio e trasfigurato, capace di trattenere il respiro di un'intera epoca, al punto da diventare il paradigma non solo poetico ma soprattutto storico del suo immaginario."

*Prezzo a persona, bevande escluse (Price per person, beverage not included)

Il Menù Degustazione richiede la partecipazione di tutti i commensali del tavolo - The tasting Menù requires the participation of all table's diners

Gli antipasti – Starters

Fagottino di melanzane con cuore di bufala affumicata, crema di pomodoro, salsa al pecorino e basilico

Eggplant roll with stringy smoked bufala cheese, tomato cream, pecorino sauce and basil - Euro 12,00

Prosciutto San Daniele DOP e mozzarella di bufala DOP

Raw ham San Daniele DOP and bufala cheese DOP - Euro 16,00

Cocktail di gamberi

Shrimps cocktail - Euro 16,00

Moscardini fritti

Fried moscardini fishes - Euro 12,00

Uovo croccante alle nocciole, carpaccio di porcini freschi e fonduta al parmigiano

Crunchy egg with hazelnuts, porcini mushrooms carpaccio and parmigiano cheese fondue - Euro 15,00

Vitello tonnato

Veal with tuna sauce - Euro 14,00

Polpo e patate rosticciato e affumicato

Roasted and smoked octopus with potatoes - Euro 18,00

Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo, gel d'arancia e germogli vegetali

Raw red shrimp from Mazara del Vallo, orange gel and vegetable sprouts – Euro 22,00

Primi piatti – Main courses

Spaghettone Felicetti cacio e pepe con gambero rosso di Mazara del Vallo

Spaghettone cacio cheese and pepper with red shrimp from Mazara del Vallo - Euro 24,00

Riso al salto (Riso Buono saltato allo zafferano con demi glacé di osso buco)

Crunchy risotto with saffron and ossobuco demi glacé - Euro 18,00

Fettuccina fatte in casa con spigola, olive taggiasche, crema di datterini, panure croccante al limone e basilico

Home made fettuccine with seabass, taggiasche olives, cherry tomatoes cream and crispy panure lemon and basil flavored - Euro 22,00

Pennone Felicetti alla vodka

Penne with vodka – Euro 16,00

Fettuccina fatta in casa con funghi porcini freschi

Home made fettuccina with fresh porcini mushrooms - Euro 24,00

Linguina Felicetti all'astice con pomodoro datterino

Linguina with lobster and cherry tomatoes - Euro 26,00

Tagliolino al tartufo

Tagliolino with truffle - Euro 35,00

Secondi di terra – Land second courses

JKO' beef steak Tartare

JKO' beef steak Tartare - Euro 27,00

Entrecôte di manzo alla brace

Char-grilled beef entrecôte - Euro 24,00

Filetto alla brace

Char-grilled beef filet - Euro 26,00

Orecchia d'elefante (cotoletta di vitella alla milanese)

Milanese breaded veal cutlet- Euro 23,00

Filetto al pepe verde flambè

Flambè beef filet with green pepper – Euro 29,00

Chateaubriand alla brace con salsa Bernese

Chateaubriand with Bearnaise sauce - Euro 55,00 (x 2 pers.)

Il nostro pane

Our home made bread – Euro 3,00 a pers.

Secondi di mare – Sea second courses

Spigola alla brace

Char-grilled seabass - Euro 25,00

Calamaro scottato alla plancia con crema di ceci e rosmarino

Browned squid on chickpeas cream and rosemary - Euro 22,00

Gamberi al curry con riso pilaf alla lampada

Shrimps with curry and pilaf rice cooked in flambé burner - Euro 27,00

Tartare di salmone e avocado su pasta kataifi croccante

Salmon tartare with avocado and kataifi crunchy pastry - Euro 24,00

Salmone affumicato alla brace con crema di zucca

Char-grilled smoked salmon with pumpkin cream - Euro 23,00

Contorni – Side dishes

Porcini freschi arrosto

Roasted porcini mushrooms - Euro 18,00

Insalata di finocchi con arance e olive taggiasche

Fennel salad with oranges and taggiasche olives - Euro 10,00

Verdure di stagione

Seasonal vegetables - Euro 8,00

Dessert

White world (sfera di meringa, cuore di gelato e salsa al cioccolato)

White world (meringue sphere, ice cream heart and chocolate sauce) - Euro 11,00

Babà con farcitura espressa di crema chantilly

Home made babà with chantilly cream- Euro 12,00

Crepes suzette alla lampada

Crepes suzette - Euro 15,00

Fruttini gelato

'Fruttini' ice-cream - Euro 13,00

Tortino al cioccolato con cuore caldo e gelato alla crema

Warm chocolate cake fondant with vanilla ice cream - Euro 11,00

Plateau di frutta

Fruit plateau - Euro 12,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio (reg. UE n 1169/2011). For every information on food allergies or intolerances is possible to ask to the staff the specific information material (reg. UE n 1169/2011) - In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento) ai sensi dell'reg. CE 853/2004. According to season and availability of products some of them could be chilled or frozen at the origin. The fish we bought fresh undergoes a pre-cleaning treatment (reduction) under reg. EC 853/2004