

ANTIPASTI - STARTER

Polpo in court bouillon, cubetti di patata all'origano, julienne di sedano e carote
Octopus in court bouillon, dice of potatoes with oregano, celery, and carrot julienne
€ 20

Tartare di gambero rosso su gazpacho siciliano e wafer al sesamo nero
Red shrimp tartare on Sicilian gazpacho with black sesame wafer
€ 25

Sandwich di triglia rossa alla beccafico, petali d'arance e finocchio
Red mullet sandwich 'alla beccafico' with orange and fennels slivers
€ 20

Tartare di scottona, maionese dello Chef al finocchietto selvatico, mimosa d'uovo e perle di ribes
Scottona-beef tartare, Chef's mayonnaise with wild fennel, yolk powder, and currant pearls
€ 20

Caponatina di verdure, cialda di pane casareccio, mandorle tostate e polvere di cipolla tostata
Vegetable 'caponata', homemade bread waffle, toasted almonds, and burnt onion powder
€ 15

Coperto €4,00 a persona
Service €4,00 per person

*In questo ristorante, alcuni alimenti di carne/pesce sono destinati al consumo crudo o parzialmente crudo, sono sottoposti preventivamente ai sensi del Reg. Comunitario 853/04 a trattamento di abbattimento -20 C° per motivi di sicurezza alimentare, inoltre alcuni alimenti di carne e di pesce possono essere stati acquistati già surgelati per i seguenti motivi: fermo biologico o difficile reperibilità del prodotto fresco.

Alcuni alimenti possono contenere allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

*In this restaurant, some meat/fish foods are intended for raw or partially raw consumption and, as Italian Community Reg. 853/04 issued for food safety reasons, are subjected in advance with -20 C° abatement treatment. Furthermore, some meat and fish foods may have been purchased already frozen for the following reasons: organic stillage or difficult availability of fresh product.

Some foods may contain allergens. For any information on substances and allergens, it is possible to consult the specific documentation that will be provided, on request, by the staff on duty.



PRINCIPE DI
FITALIA

IPPOCAMPO
Restaurant



PRIMI PIATTI – *FIRST COURSES*

Risotto Carnaroli con gamberi, burrata, lime e bottarga di tonno
Carnaroli-risotto with prawns, burrata-mozzarella, lime and tuna bottarga
€ 28

Tagliolini con vongole veraci e filetti di pomodoro confit
Tagliolini-pasta with fresh clams and confit tomato fillets
€ 28

Paccheri con ragoût di tonno rosso su crema di datterino giallo
Paccheri-pasta with red tuna ragoût on yellow datterino tomato cream
€ 25

Gnocchetti di patate con crema di pistacchio di Bronte e flocchi croccanti di speck
Potatoes-gnocchetti with Bronte pistachio cream and crispy speck flakes
€ 25

Caserecce fuori norma con scaglie di ricotta salata e basilico liquido
Caserecce-pasta in Chef's 'norma' recipe with flakes of salted ricotta and basil-glaze
€ 22

Coperto €4,00 a persona
Service €4,00 per person

*In questo ristorante, alcuni alimenti di carne/pesce sono destinati al consumo crudo o parzialmente crudo, sono sottoposti preventivamente ai sensi del Reg. Comunitario 853/04 a trattamento di abbattimento -20 C° per motivi di sicurezza alimentare, inoltre alcuni alimenti di carne e di pesce possono essere stati acquistati già surgelati per i seguenti motivi: fermo biologico o difficile reperibilità del prodotto fresco.

Alcuni alimenti possono contenere allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

*In this restaurant, some meat/fish foods are intended for raw or partially raw consumption and, as Italian Community Reg. 853/04 issued for food safety reasons, are subjected in advance with -20 C° abatement treatment. Furthermore, some meat and fish foods may have been purchased already frozen for the following reasons: organic stillage or difficult availability of fresh product.

Some foods may contain allergens. For any information on substances and allergens, it is possible to consult the specific documentation that will be provided, on request, by the staff on duty.



PRINCIPE DI
FITALIA

IPPOCAMPO
Restaurant



SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

Filetto di tonno bardato con lardo di Palazzolo su crema di peperone arrosto e cipolla caramellata

Tuna filet wrapped with lard from Palazzolo on roasted pepper cream and caramelized onion

€ 28

Darna di ricciola in guazzetto su salsa matalotta e soffice di patate

Slice of stewed Amberjack on 'matalotta' sauce and potatoes puree

€ 30

Filetto di branzino scottato al timo e spinaci freschi ripassati al peperoncino

Sea bass filet seared with thyme and fresh spinach sautéed with chili.

€ 25

Filetto di manzo alla griglia, patate pontenuovo fritte e cicoriotta stufata

Grilled beef filet, fried potatoes, and braised chicory

€ 28

Parmigiana bianca di melanzane, provola affumicata e salsa di basilico

Aubergines in 'white parmigiana', smoked provola cheese and basil sauce

€ 20

Coperto €4,00 a persona
Service €4,00 per person

*In questo ristorante, alcuni alimenti di carne/pesce sono destinati al consumo crudo o parzialmente crudo, sono sottoposti preventivamente ai sensi del Reg. Comunitario 853/04 a trattamento di abbattimento -20 C° per motivi di sicurezza alimentare, inoltre alcuni alimenti di carne e di pesce possono essere stati acquistati già surgelati per i seguenti motivi: fermo biologico o difficile reperibilità del prodotto fresco.

Alcuni alimenti possono contenere allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

*In this restaurant, some meat/fish foods are intended for raw or partially raw consumption and, as Italian Community Reg. 853/04 issued for food safety reasons, are subjected in advance with -20 C° abatement treatment. Furthermore, some meat and fish foods may have been purchased already frozen for the following reasons: organic stillage or difficult availability of fresh product.

Some foods may contain allergens. For any information on substances and allergens, it is possible to consult the specific documentation that will be provided, on request, by the staff on duty.



DESSERT

Millefoglie di cannolo, crema di ricotta, arance candite e granella di pistacchio
Cannolo millefeuille, ricotta cream, candied oranges, and pistachio granules

€ 12

Mousse al cioccolato bianco, crumble croccante e salsa ai frutti rossi
White chocolate mousse, crispy crumble, and red berry sauce

€ 12

Bavarese al pistacchio di Bronte, salsa alla vaniglia e scaglie di cioccolato fondente
Bavarian cream made with Bronte pistachio, vanilla sauce, and dark chocolate flakes

€ 12

Tagliata di frutta fresca di stagione
Sliced seasonal fresh fruit

€ 12

Gelato in coppa
Ice-Cream in cup

€ 12

Coperto €4,00 a persona
Service €4,00 per person

*In questo ristorante, alcuni alimenti di carne/pesce sono destinati al consumo crudo o parzialmente crudo, sono sottoposti preventivamente ai sensi del Reg. Comunitario 853/04 a trattamento di abbattimento -20 C° per motivi di sicurezza alimentare, inoltre alcuni alimenti di carne e di pesce possono essere stati acquistati già surgelati per i seguenti motivi: fermo biologico o difficile reperibilità del prodotto fresco.

Alcuni alimenti possono contenere allergeni. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

**In this restaurant, some meat/fish foods are intended for raw or partially raw consumption and, as Italian Community Reg. 853/04 issued for food safety reasons, are subjected in advance with -20 C° abatement treatment. Furthermore, some meat and fish foods may have been purchased already frozen for the following reasons: organic stillage or difficult availability of fresh product. Some foods may contain allergens. For any information on substances and allergens, it is possible to consult the specific documentation that will be provided, on request, by the staff on duty.*



PRINCIPE DI
FITALIA

IPPOCAMPO
Restaurant

