

### **Antipasti / Starters**

*Girello di vitellone servito freddo su crema di patate profumate al pistacchio e fagiolini all'agro*  
Cold beef served on potatoes cream flavored with pistachio and green beans

*Spada marinato con cetriolo, yogurt magro e pesto di olive nocellare*  
Marinated swordfish with cucumber, yogurt and olives pesto

### **Pasta**

*Zuppa di verdura estiva\* con orzo perlato, pesto di basilico e grana*  
Summer vegetable\* soup with barley, basil and parmesan pesto

*Gnocchetti di melanzane e patate al tipico pesto trapanese e grattata di bottarga di tonno*  
Eggplant and potatoes gnocchi with typical pesto from Trapani and tuna bottarga

*Pasta casarecce con sarde, uvetta, pinoli, datterino e finocchietto selvatico*  
Pasta with sardines, sultanas, pine nuts, datterino tomato and wild fennel

### **Secondi / Second courses**

*Saltimbocca di filetti di orata con bieta alle olive nere infornate e capperi*  
Gilthead seabream filets with Swiss chard with black olives and cappers

*Costolette di agnello alla scottadito con trifolata di zucchini siciliana alla mentuccia*  
Grilled lamb chop served with Sicilian zucchinis and mint

### **Dessert\***

*Gelato al pistacchio*  
Pistachio ice cream

*Trancetto di tiramisù*  
Tiramisu slice

*\* I prodotti sopraindicati, in alcuni periodi, possono essere congelati per la mancata reperibilità dal mercato locale o, in virtù della direttiva Reg. CE 853/2004, per prevenire eventuale contaminazione da anisakis. The above mentioned items, in certain periods, could be quick frozen due to the unavailability on the day of the local market or, following the law Reg. CE 853/2004 to avoid anisakis contamination.*