

Corrado ASSENZA

CAFFÈ SICILIA • NOTO | SIRACUSA

Mercoledì 13 | Sabato 16 Febbraio
Wednesday 13th | Saturday 16th February


Entrée

DIALOGO | Filetto di sgombro* marinato al miele, zucca gialla, broccoli, finocchio. Salsa di rape rosse
DIALOGUE | Mackerel* filet marinated with honey, yellow squash, broccoli, fennel. Beetroot sauce



Berlucchi '61 Satèn DOCG - Berlucchi

o | or

 *Veuve Clicquot Rosé AOC - Veuve Clicquot*

LA CACIO E PESCE | Rigatone Romano Il Cappelli Monograno Felicetti, salsa di pecorino primosale siciliano e origano, alici, cozze, vongole, filetto di triglia*, cipollotti
THE CACIO E PESCE | Monograno Felicetti Rigatone Romano Il Cappelli, Sicilian primosale pecorino cheese and origano sauce, anchovies, mussels, clams, red mullet* filet, spring onions



Verdicchio di Matelica Vertis Bio DOC 2015 - Borgo Paglianetto

LA GEOMETRIA DEL MARE | Il rombo*, verde Sicilia d'inverno (senapo e borragini selvatiche), crema di ceci, olive candite, croste di Petra e mare. Salsa di zafferano de L'Aquila DOP
THE GEOMETRY OF THE SEA | The brill*, wintery green Sicily (senapo greens and wild borage), chickpeas cream, candied olives, crusts of Petra and sea. Sauce of saffron of L'Aquila PDO



Mediterra IGT 2015 - Poggio al Tesoro


È DOLCE. DI NATURA | Dolce couscous alla mandorla cv Romana, crema doppio fior di latte di carota novella di Ispica e arancia, bergamotto candito, gelato di finocchietto selvatico e peperoncino
IT'S SWEET. NATURALLY | Sweet couscous with Romana almond, double milk-cream with Ispica spring carrot and orange, candied bergamot, wild fennel and chilli ice-cream



TRINACRIA MAI TAI | Spremuta di arancia bionda, orzata home made, spremuta di bergamotto, Cognac Hennessy V.S., dry curaçao

TRINACRIA MAI TAI | Fresh blonde orange juice, home made orzata, bergamot fresh juice, Hennessy V.S. Cognac, dry curaçao

Euro 75,00 abbinamento vini e coperto inclusi | Bevande e caffè esclusi | Euro 75,00 including wine pairings and service | Beverages and coffee not included

 Opzione Euro 85,00 con l'abbinamento di un calice di Veuve Clicquot Rosé AOC - Veuve Clicquot alla portata indicata | 85,00 Euro option with a glass of Veuve Clicquot Rosé AOC - Veuve Clicquot paired with the indicated course

Le nostre acque minerali sono S.Pellegrino e Acqua Panna - S.Pellegrino 0.5 Euro 2,50 | S.Pellegrino 0.75 Euro 3,00 | Acqua Panna 0.5 Euro 2,50 | Acqua Panna 0.75 Euro 3,00

Our mineral waters are S.Pellegrino and Acqua Panna - SPARKLING WATER: S.Pellegrino 0.5 Euro 2,50 | S.Pellegrino 0.75 Euro 3,00 | STILL WATER: Acqua Panna 0.5 Euro 2,50 | Acqua Panna 0.75 Euro 3,00

I nostri caffè sono Lavazza - Caffè espresso Euro 3,00 | Caffè decaffeinato Euro 3,00 | Cappuccino Euro 4,00 | Caffè filtro Euro 5,00 | Cold Brew Euro 5,00

Our coffees are by Lavazza - Espresso Euro 3,00 | Decaffeinated coffee Euro 3,00 | Cappuccino Euro 4,00 | Filter coffee Euro 5,00 | Cold Brew Euro 5,00

Per Identità Golose Milano la selezione esclusiva di Acqua Panna - S.Pellegrino, caffè Lavazza, pastificio Felicetti, farine Petra® Molino Quaglia, cioccolato Valrhona.

For Identità Golose Milano exclusive selection of Acqua Panna - S.Pellegrino waters, Lavazza coffee, pasta factory Felicetti, Petra® Molino Quaglia flours, Valrhona chocolate.

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie e intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.
The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff and you can consult the relevant documentation than will be give on request.

- prodotto lavorato da materia prima fresca sottoposta a congelamento mediante abbattimento rapido di temperatura per garantirne qualità e sicurezza
- home manufactured product from fresh raw material exposed to a rapid freezing process in order to guarantee high standards of quality and safety