

## FROM SEED...

Fiore di zucca in tempura,  
ripieno di vastedda della  
valle del Belice, acciughe  
con crema di zucchine

*Tempura courgette flowers stuffed  
with Belice Valley vastedda cheese,  
anchovies with courgette cream*

GLUTINE, PESCE, LATTOSIO  
GLUTEN, FISH, LACTOSE

Cuore di carciofo fondente,  
polvere di salsiccia di  
Palazzolo e petali di  
calendula

*Tender artichoke heart, Palazzolo  
sausage powder, and marigold petals*

FRUTTA SECCA, NUTS  
GLUTEN, FISH, LACTOSE

## IN BLOOM

Fragoline di bosco, doppia  
panna e fazzoletto di  
cioccolato bianco

*Wild strawberries, double cream,  
and a white chocolate veil*

LATTOSIO, SESAMO, FRUTTA SECCA,  
LACTOSE, SESAME, NUTS

## TO MATTER

Bottoni di cavolfiore,  
boccioli di papavero,  
sambuco e crudo di  
gambero rosso

*Cauliflower-filled Ravioli with  
poppy seeds, elderflower and  
raw red prawn*

PESCE, CROSTACEI, GLUTINE, SEDANO  
FISH, SHELLFISH, GLUTEN, CELERY

Ricciola mi-cuit all'olio di  
Tonda Iblea, petali di  
cipolla in agrodolce,  
borragine e profumi di  
macchia mediterranea

*Mi-cuit amberjack with Tonda  
Iblea olive oil, sweet-and-sour  
onion petals, borage, and scents  
of the Mediterranean scrub*

PESCE, FISH, GLUTEN FREE

17.05

wine pairing  
in collaboration with Tasca d'Almerita