

I piccoli piatti / Small plates

Polpettine di cuore di Baccalà, cipolla in agrodolce e fonduta di pomodoro <i>Cod's heart meatballs, pickled onion and tomato fondue</i>	€ 6,00
Bao Buns al nero con salsiccia di tonno, cicoria saltata e provola <i>Charcoal bao buns with tuna sausage, sautéed chicory, and smoked provola</i>	€ 7,00
Fiori di zucca con ricotta, alici e miele al tartufo <i>Zucchini blossoms stuffed with ricotta and anchovies, finished with truffle honey</i>	€ 7,00
Cannolicchi salati (n° 1 caponatina di pesce, n° 1 ricotta e melanzane) <i>Savory cannolicchi (one with fish caponata, one with ricotta and eggplants)</i>	€ 6,00
Caprese mousse su terra di olive e basilico <i>Caprese mousse with olive soil and fresh basil</i>	€ 7,00

I nostri antipasti / Starters

Insalata di mare C.B.T. su salsa marinara e tuile di alga <i>Seafood salad of cuttlefish, octopus, and squid, marinara sauce, and seaweed tuile</i>	€ 16,00
Tartare di tonno su spuma di mozzarella di bufala e polvere di capperi <i>Hand-cut tuna tartare, buffalo mozzarella foam and caper dust</i>	€ 19,00
Polpo con crema al datterino giallo, mayo al nero di seppia e panelle <i>Slow-cooked octopus, yellow datterino tomato cream, squid ink mayonnaise and chickpea fritters</i>	€ 18,00
Cubo di melanzane con fonduta di pomodoro, neve al cioccolato bianco e caciocavallo <i>Eggplant cube, tomato fondue, white chocolate snow and aged caciocavallo</i>	€ 14,00
Sarde a beccafico su riduzione di frutti di bosco e arance confit <i>Sardines "beccafico style," berry reduction and candied orange</i>	€ 13,00
Battuto di manzo con crackers ai cereali, ricotta al tartufo e pomodorini arrosto <i>Beef tartare, multigrain crisps, truffle ricotta and roasted cherry tomatoes</i>	€ 17,00



Nos Petites Assiettes

Boulettes de cœur de morue, oignons en aigre-doux et fondue de tomates	€ 6,00
Bao Buns à l'encre de seiche avec saucisson de thon, chicorée sautée et provola	€ 7,00
Fleurs de courgette farcies à la ricotta, anchois et miel truffé	€ 7,00
Duo de cannoli salés (l'un à la caponata de poisson, l'autre à la ricotta et aubergines)	€ 6,00
Mousse Caprese sur terre d'olives noires et basilic	€ 7,00

Nos Entrées

Salade de mer C.B.T. (cuite à basse température), sauce marinara et tuile d'algues	€ 16,00
Tartare de thon sur mousse de mozzarella di bufala et poussière de câpres	€ 19,00
Poulpe avec crème de tomates datterino jaunes, mayonnaise à l'encre de seiche et panelle	€ 18,00
Cube d'aubergines, fondue de tomates, neige de chocolat blanc et caciocavallo	€ 14,00
Sardines "a beccafico" sur réduction de fruits rouges et oranges confites	€ 13,00
Tartare de bœuf au couteau, crackers aux céréales, ricotta truffée et tomates cerises rôties	€ 17,00

Nos Pâtes et Risottos

Tagliolini à l'essence de crevettes et leur tartare	€ 24,00
Bucatini à l'Amatricienne de poulpe	€ 17,00
Busiate à la fondue d'aubergines, thon frais et amandes caramélisées	€ 16,00
Raviolis à la burrata, crème de pistaches et fleurs de courgette	€ 18,00
Risotto (riz "gemmato") au safran, langoustines crues et leur bisque	€ 21,00
Mezze maniche au ragout de porcelet, écume de châtaignes et ricotta	€ 17,00

Nos Plats

Tataki de thon aux agrumes et air de yuzu	€ 20,00
Maquereau grillé avec caponata de saison et yaourt à l'orange	€ 18,00
Friture de calamars et mayonnaise à l'algue nori	€ 18,00
Bouchées de sériole sur baba ganousch et sauce B.B.Q.	€ 22,00
Steak de courge rôtie avec poireau caramélisé, tofu et crumble à la caroube	€ 14,00
Carré d'agneau avec légumes sauvages sautées et chips de pommes de terre	€ 19,00



Dessert

Conca d'oro al limone
"Conca d'Oro" lemon creation
€ 8,00

Mille foglie ai tre cioccolati
Three-chocolate mille-feuille
€ 7,00

Mousse alla mandorla con composta di albicocche
e namelaka al cioccolato
Almond mousse, apricot compote and chocolate namelaka
€ 7,00

Cheesecake allo zafferano con spuma di passito e capperi disidratati
Saffron cheesecake, passito wine foam and dehydrated capers
€ 7,00

Sfera di ricotta con inserto di amarena, amaretti e velo di pistacchio
Ricotta sphere with sour cherry center, amaretti and pistachio veil
€ 7,00

DEGUSTAZIONE PICCOLA PASTICCERIA
Pasta di mandorla, tartufo, cannolo, tartelletta alla crema
PETIT FOUR SELECTION
Almond pastry, chocolate truffle, cannolo and custard tartlet
€ 10,00



Vini dolci a calice

FLORIO *Grillo, catarratto* € 7,00
Oltre cento
Marsala (TP) - Marsala superiore

BEN RYE *Zibibbo* € 8,00
Donnafugata
Pantelleria (TP) - Passito di Pantelleria

KABIR *Zibibbo* € 7,00
Donnafugata
Pantelleria (TP) - Moscato di Pantelleria

CORI *Moscato giallo* € 7,00
Tonnino
Partinico (PA)

KAID VENDEMMIA TARDIVA *Syrah* € 8,00
Alessandro di Camporeale
Camporeale (PA)

SANDEMAN RUBY € 7,00
Porto
Portogallo



Nos desserts

Conca d'Oro (parfait glacé) au citron
€ 8,00

Mille-feuille aux trois chocolats
€ 7,00

Mousse à l'amande, compotée d'abricots
et namelaka au chocolat
€ 7,00

Cheesecake au safran, écume de Passito
et câpres déshydratées
€ 7,00

Sphère de ricotta, cœur à la cerise amarena,
amaretti et voile de pistache
€ 7,00

MIGNARDISES
Pâte d'amande, Truffe au chocolat, Cannolo,
Tartellette à la crème pâtissière et aux fruités
€ 10,00