



Rooftop
Food

Rooftop

Food

Sicilia Rustica

Tagliere “Trinacria”

Caponata di melanzane e mandorle, Panelle di ceci al limone, Arancinetti Mignon al ragù, Crocchè di patate, Olive Nocellara e Caciocavallo all'Argentiera

Eggplant and almond caponata, chickpea panelle with lemon, small arancini with ragù, potato croquettes, Nocellara olives and Argentiera-style caciocavallo cheese

€ 16.00

Nebrodi e Iblei

Salumi e Formaggi

Suino Nero dei Nebrodi, Salame Sant'Angelo, Piacentinu Ennese DOP, Ragusa DOP con miele di sulla e Provola delle Madonie

Nebrodi Black Pig, Sant'Angelo Salami, Piacentinu Ennese DOP, Ragusa DOP with sulla honey and Madonie's Provola

€ 20.00

Gran Tagliere di Mare

I 6 Passaggi (cotti e crudi)

Tartare di Gambero Rosso di Mazara, Carpaccio di Ricciola agli agrumi, Ostriche locali, Polpo su macco di fave, Sarde a Beccafico e Calamari spillo fritti

Mazara Red Prawn Tartare, Amberjack Carpaccio with Citrus Fruit, Local Oysters, Octopus with Fava Bean Macco, Sardines a Beccafico and Fried Calamari

€ 30.00

Dolce & Extra

Inclusi in ogni tagliere
included in each cutting board

Delizie della Terrazza

Sfincione Bagherese gourmet, Mini Cannoli alla ricotta e granella di Bronte, Gelone di Mellone al profumo di gelsomino

Gourmet Bagherese sfincione, Mini Cannoli with ricotta and Bronte grains, Melon Gelone with jasmine flavor