



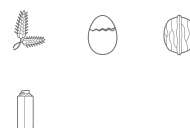
MENU CENA

DALE ORE 19:30 ALLE ORE 23:00

ANTIPASTI

Strade di Sicilia

Arancino della tradizione con cuore di bufala e pistacchio,
panelle palermitane con finger lime e ricotta salata,
ricotta vaccina al forno con miele e timo, pomodorino in confit



18,00 €

La perla della Masseria

Caponata della tradizione
servita con scaglie di cioccolato piccante Bonajuto



18,00 €

Torre Saracena

Millefoglie di hummus di ceci, insalata di lenticchie nere di Enna,
pomodoro al sale bilanciato, lembi di cetriolo all'olio al basilico
Secolo 21, ricotta vaccina ragusana e tocchetti di cedro caramellato



18,00 €

Baccalà al tabulé

Veli di baccalà marinato al sale bilanciato ed erbe spontanee
siciliane, servito su tabulé di cous cous con verdure in carpione,
lombi di cipolla rossa all'arancia e maionese al sedano



22,00 €

*Legenda Allergeni



Glutine
Gluten



Crostacei
Crustacean



Uova
Eggs



Pesce
Fish



Arachidi
Peanuts



Soia
Soya



Frutta a guscio
Wallnuts



Sedano
Celery



Senape
Mustard



Sesamo
Sesame



Lupino
Lupin



Molluschi
Mollush



Solfiti
Sulfites



Latte
Milk



Il Nostro Orto
Our Garden



Km Zer0



Piatto della cucina tradizionale siciliana
Dish of traditional Sicilian cuisine

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo i nostri ospiti che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore, secondo Decreto 17 luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189



CODAROSSA

ANTIPASTI

La tartare di branzino

Tartare di branzino al sale e pepe, servita con cremoso di bufala, coulis di pomodoro, capperi Secolo 21 soffiati, granella di olive disidratate, fumetto orientale al limone



22,00 €

Polpo alla brusta

Tocchetti di polpo grigliato al rosmarino e aglio, con verdurine intagliate alla stimpirata, datterino IGP a crudo e salsa tzatziki



22,00 €

La tartare del Codarossa

Tartare di filetto di scottona ragusana con olio moresca Secolo 21, pepe e sale di Mothia, con pesto di prezzemolo e capperi, senape di Digione, insalatina di sedano e pomodori semi dry



22,00 €

Uovo mandorlato

Uovo barzotto su crema di mandorle, pomodorini in confit, guancialetto croccante e sferificazione di tartufo



18,00 €

*Legenda Allergeni



Glutine
Gluten



Crostacei
Crustacean



Uova
Eggs



Pesce
Fish



Arachidi
Peanuts



Soia
Soya



Frutta a guscio
Walnuts



Sedano
Celery



Senape
Mustard



Sesamo
Sesame



Lupino
Lupin



Molluschi
Mollush



Solfiti
Sulfites



Latte
Milk



Il Nostro Orto
Our Garden



Km ZerØ



Piatto della cucina tradizionale siciliana
Dish of traditional Sicilian cuisine

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo i nostri ospiti che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore, secondo Decreto 17 luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189



CODAROSSA

PRIMI PIATTI

La norma

Tagliolini fatti in casa con farina di grano duro, uova e acqua al basilico, mantecati con sugo e crudité di pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata



22,00 €

Spaghetti della tonnara

Spaghetti di grani antichi Secolo 21, mantecati con salsa all'aglio, olio e farina di pistacchio tostato, serviti con grattugiata di bottarga di muggine



24,00 €

Linguina limone e curry

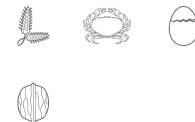
Linguina di grani antichi Secolo 21, mantecata con crema di limoni, crema di latte e fumetto vegetale, con sentore di curry e muddica atturrata



20,00 €

Chitarra al carrubo

Spaghetti alla chitarra con farina di carrube, mantecati con olio piccante Secolo 21 e fumetto di pesce, serviti con battuta di gamberi rosa di Marzamemi, pepe nero e prezzemolo



22,00 €

Giallo come l'oro

Lasagna di sfoglia emiliana fatta in casa al profumo di zafferano siciliano, ragù in bianco di salsiccia al cumino e fonduta di piacentino ennese DOP



20,00 €

*Legenda Allergeni



Glutine
Gluten



Crostacei
Crustacean



Uova
Eggs



Pesce
Fish



Arachidi
Peanuts



Soia
Soya



Frutta a guscio
Walnuts



Sedano
Celery



Senape
Mustard



Sesamo
Sesame



Lupino
Lupin



Molluschi
Mollush



Solfiti
Sulfites



Latte
Milk



Il Nostro Orto
Our Garden



Km Zer0



Piatto della cucina tradizionale siciliana
Dish of traditional Sicilian cuisine

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo i nostri ospiti che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore, secondo Decreto 17 luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189



CODAROSSA

PRIMI PIATTI

Caciucco del biogarden

Crema di lenticchie rosse e pomodori gialli, smash di patate viola, verdure di stagione sbianchite, ceci e porro croccante, croutons di pane all'olio al basilico Secolo 21



18,00 €

Ramen siciliano

Capelli d'angelo fatti in casa saltati all'aglio e olio, pancetta di maialino nero stufata a BBQ, uovo sodo di quaglia, polpettina di gallo, crosta di ragusano stagionato, consommé di gallina ed erba cipollina



18,00 €

Razza 77 a modo mio

Risotto selezione "Razza77" mantecato al fumetto di pesce e burro salato, con polpa di ricci, fiammiferi di seppia grigliata e salsa al nero di seppia



30,00 €

Cavati polpo e ricotta

Cavati fatti in casa con farina di russello, serviti con stracotto di polpo al pomodoro e ricotta vaccina a crudo



20,00 €

*Legenda Allergeni



Glutine
Gluten



Crostacei
Crustacean



Uova
Eggs



Pesce
Fish



Arachidi
Peanuts



Soia
Soya



Frutta a guscio
Walnuts



Sedano
Celery



Senape
Mustard



Sesamo
Sesame



Lupino
Lupin



Molluschi
Mollush



Solfiti
Sulfites



Latte
Milk



Il Nostro Orto
Our Garden



Km Zer0



Piatto della cucina tradizionale siciliana
Dish of traditional Sicilian cuisine

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo i nostri ospiti che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore, secondo Decreto 17 luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189



CODAROSSA

SECONDI PIATTI

Tataki di tonno

Tataki di tonno in crosta di sesamo di Ispica con cremoso tiepido di pomodoro giallo e marmellata di cipolle rosse



28,00 €

Da Oriente a Occidente

Costolette d'agnello cotte al forno in crosta di pistacchio, con chutney di mango del nostro biogarden e riduzione di Nero d'Avola



32,00 €

La Quaglia dei porri

Quaglia al forno ripiena di spinacino selvatico e tuma, con mantello di guanciale, patate soffiate all'olio e sale di Mozia



28,00 €

Il calamaro in campagna

Calamaro verace ripieno di ricotta e ortaggi a foglia di stagione, con salsa di pane e cipolla rossa croccante



28,00 €

*Legenda Allergeni

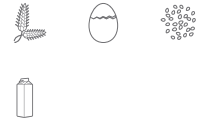


In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo i nostri ospiti che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore, secondo Decreto 17 luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189

SECONDI PIATTI

Filetto alla Wellington (minimo 2 pax)

Filetto di scottona ragusana con duxelles di porcini, crespella alla parigina, guanciale e mantello di pasta sfoglia, servito con sugo di bue e puré di patate viola



26,00 €
x pax

Merluzzo alla scapece

Morro di merluzzo al vapore con gocce di senape al miele e spaghetti di zucchine marinate in salsa ponzu



25,00 €

Il meglio dell'orto

Selezione di primizie di stagione dell'orto cotte al dolce forno e glassate allo sciroppo d'aceto, con ragusano semi stagionato grigliato all'argintera



24,00 €

Il pescato

Ricciola al sale con verdure al dolce forno d'accompagnamento

~~~

Rombo in umido al cartoccio

con verdure al dolce forno d'accompagnamento

80,00 €  
/kg

#### \*Legenda Allergeni



Glutine  
Gluten



Crostacei  
Crustacean



Uova  
Eggs



Pesce  
Fish



Arachidi  
Peanuts



Soia  
Soya



Frutta a guscio  
Walnuts



Sedano  
Celery



Senape  
Mustard



Sesamo  
Sesame



Lupino  
Lupin



Molluschi  
Mollush



Solfiti  
Sulfites



Latte  
Milk



Il Nostro Orto  
Our Garden



Km ZerØ



Piatto della cucina tradizionale siciliana  
Dish of traditional Sicilian cuisine

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo i nostri ospiti che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore, secondo Decreto 17 luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189



CODAROSSA