



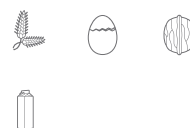
MENU CENA

DALE ORE 19:30 ALLE ORE 23:00

ANTIPASTI

Strade di Sicilia

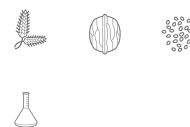
Arancino della tradizione con cuore di bufala e pistacchio,
panelle palermitane con finger lime e ricotta salata,
ricotta di capra al forno con miele e timo, pomodorino in confit



18,00 €

La perla della Masseria

Caponata della tradizione
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 €

Terrina di merluzzo alla scapece

Veli di zucchine marinate allo sciroppo d'aceto
e merluzzo mantecato, con salsa verde alla menta e ricotta salata



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, 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 Mozia, con pesto di prezzemolo e capperi, senape di Digione, insalatina di sedano e pomodori semi-dry



22,00 €

Tra terra e mare

Uovo barzotto, con purè di asparagi, insalatina di gamberi e punte di asparagi al vapore, con caviale di tartufo ed erba cipollina



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 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

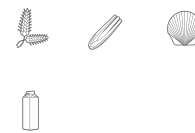
Spaghetti di grani antichi Secolo 21, mantecati con salsa all'aglio, olio e farina di pistacchio tostato, con grattugiata di bottarga di muggine



24,00 €

Eliche zucca, caprino e seppia

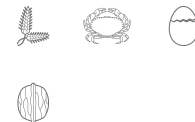
Fusilloni di grani antichi mantecati all'aglio e olio, con pesto di zucca, elisir al caprino, gocce di salsa al nero di seppia e lembi di seppia scottati al fuoco vivo



20,00 €

Chitarra al carrubo

Spaghetti alla chitarra con farina di carrube, mantecati con olio piccante Secolo 21 e fumetto di pesce, 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 di maialino 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 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

Raviolini della nonna

Ravioli di grani antichi in doppia cottura, farciti con patate e provola DOC affumicata, con pesto di prezzemolo e salsa al parmigiano DOP 36 mesi



20,00 €

Linguine astice zafferano e basilico

Linguine di grani antichi Secolo 21 con ragù di astice, fumetto allo zafferano siciliano, crema di basilico e mandorle



30,00 €

Razza 77 a modo mio

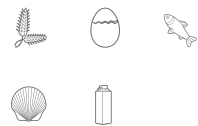
Risotto selezione "Razza77" mantecato al fumetto di pesce e burro salato, con polpa di ricci, fiammiferi di seppia grigliata e salsa al nero di seppia



30,00 €

Cavati polpo e ricotta

Cavati fatti in casa con farina di russello, 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

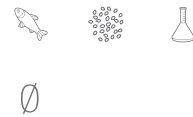


CODAROSSA

SECONDI PIATTI

Tonno al sesamo

Tatàky di tonno all'olio tostato di sesamo di Ispica scottato al fuoco vivo, con cremoso di carote IGP di Ispica, dressing al pomodoro giallo e marmellata di cipolla rossa



28,00 €

Da Oriente a Occidente

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



32,00 €

Il peperone ripieno

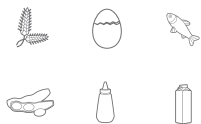
Peperone del biogarden farcito con salsiccia di Palazzolo, cipolla rossa, ragusano primo sale, menta e capperi, servito con tartare di bufala ragusana, olive taggiasche disidratate e pomodorini in confit



24,00 €

Merluzzo nel nido

Trancio di merluzzo cotto in tempura di pane, con nido di patate soffiate, accompagnato da mayo al limone, ketchup home made e senape al miele



25,00 €

*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

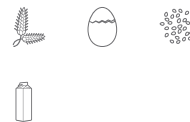


CODAROSSA

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

La parmigiana in abito da sera

Roll di melanzana frita, farcita con ragusano primo sale in tempura e crema di prosciutto di Praga, con salsa di pomodori grigliati, besciamella di mozzarella ragusana e polvere di aglio nero



24,00 €

Il meglio dell'orto

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



24,00 €

Il pescato

Spigola o dentice al sale o al cartoccio con verdure del bio garden al dolce forno



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