



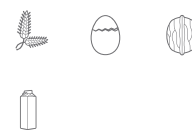
# MENU CENA

DALLE ORE 19:30 ALLE ORE 23:00

## STARTERS

### Strade di Sicilia

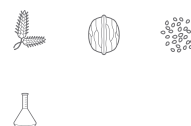
Traditional arancino filled with buffalo mozzarella and pistachio, Palermitan panelle with finger lime and salted ricotta, oven-baked goat ricotta with honey and thyme, served with confit cherry tomatoes



20,00 €

### La perla della Masseria

Traditional caponata with Bonajuto spicy chocolate shavings



20,00 €

### Torre Saracena

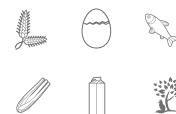
Chickpea hummus mille-feuille, black lentils salad from Enna, tomato with balanced salt, cucumber slices with Secolo 21 basil oil, Ragusana cow's milk ricotta, and pieces of candied citrus



20,00 €

### Suppli di pesce spada

Swordfish and zucchini suppli served on potato cream and mint sauce



24,00 €

#### \*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

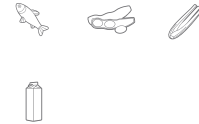


CODAROSSA

## STARTERS

### La tartare di branzino

Sea bass tartare with salt and pepper, served with buffalo cream, tomato coulis, puffed Secolo 21 capers, dehydrated olive crumble and oriental lemon broth



24,00 €

### Polpo alla brusta

Grilled octopus chunks with rosemary and garlic, served with vegetables "alla stimpirata," IGP raw cherry tomatoes and traditional tzatziki sauce



24,00 €

### La tartare del Codarossa

Tartare of Ragusana scottona, dressed with Secolo 21 Moresca olive oil, Mozia sea salt and freshly cracked pepper, served with parsley pesto, capers and Dijon mustard, accompanied by a salad of celery and semi-dried tomatoes



24,00 €

### Tra terra e mare

Soft-boiled egg with asparagus purée, a salad of shrimp and steamed asparagus tips, truffle caviar and chives



22,00 €

### Tacos con tartare di tonno e oyster

Wheat tacos with guacamole, red onion, tuna tartare, oyster and lemon spheres



22,00 €

#### \*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

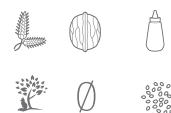


CODAROSSA

## FIRST COURSES

### Gnocco alla norma affumicato

Potato gnocchi delicately smoked and served inside a roasted eggplant, with eggplant sauce and shavings of salted ricotta



24,00 €

### Spaghetti della tonnara

Secolo 21 ancient grain Spaghetti creamed with garlic sauce, olive oil, toasted pistachio flour and grated mullet bottarga



26,00 €

### Linguina all'astice

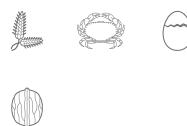
Secolo 21 ancient grain Linguina with lobster, shellfish bisque and basil pesto



32,00 €

### Chitarra al carrubo

Spaghetti alla chitarra made with carob flour creamed with Secolo 21 spicy olive oil and fish broth, served with a tartare of pink Marzamemi shrimp, black pepper and parsley



24,00 €

### Giallo come l'oro

Homemade lasagna with Sicilian saffron, a white ragù of young pork sausage flavored with cumin and Piacentino Ennese D.O.P. fondue



22,00 €

#### \*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



CODAROSSA

## FIRST COURSES

### Raviolini della nonna

Ancients grain ravioli filled with potatoes and smoked Provola D.O.C., served with parsley pesto and 36-month aged Parmigiano Reggiano D.O.P. sauce



22,00 €

### Tagliatella al nero di seppia con capesante

Squid ink tagliatelle with garlic cream, scallops and roasted cherry tomatoes



30,00 €

### Razza 77 a modo mio

Razza 77 risotto creamed with parmesan cheese, seared cuttlefish, sea urchin pulp and buffalo mozzarella



33,00 €

#### \*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



CODAROSSA

## MAIN COURSES

### Tataki di tonno all'olio d'oliva

Tuna tataki with olive oil,  
served with Ispica IGP carrot cream,  
yellow tomato dressing and red onion jam



30,00 €

### Da Oriente a Occidente

Oven-roasted lamb chops in a pistachio crust,  
served with mango chutney from our biogarden  
and Nero d'Avola reduction



34,00 €

### Il pomodoro del Barone

Tomato stuffed with Palazzolo Acreide sausage  
red onion, and aged Ragusano D.O.P.  
served on a Taggiasca olives crumble



26,00 €

### Calamaro goloso

Squid stuffed with Mediterranean breadcrumbs  
and served with sautéed tomatoes  
deglazed with Marsala wine



30,00 €

#### \*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

## MAIN COURSES

### Il filetto nei campi

Beef fillet with Mediterranean herb crust and Sicilian salts, served with a side of wild Mediterranean herbs



32,00 €

### Il meglio dell'orto

Selection of seasonal garden vegetables gently roasted and glazed with vinegar syrup, served with grilled Ragusano Primo Sale DOP



26,00 €

### Il pescato

Sea bass or dentex baked in a salt crust or in paper, served with vegetables from our bio-garden gently roasted in the oven



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