



## *Menu Antipasti*

---

Cucina Mediterranea Contemporanea

# SINFONIA DEL GUSTO

## ANTIPASTI

### Vitello Tonnato ..... 17 €

Tenerissimo vitello cotto delicatamente, servito in sottili fette con una vellutata crema al tonno, capperi e croccanti frutti del capperone. Fresche note di limone e un filo d'olio extravergine d'oliva completano un grande classico italiano, elegante, cremoso e irresistibilmente saporito.

*Allergeni: 3, 4, 10*

*Veal Tonnato*

*Delicately cooked veal, tender and thinly sliced, served with a velvety tuna cream, capers and crispy caper berries. Fresh notes of lemon and a touch of extra virgin olive oil complete this elegant, creamy Italian classic.*

### Insalata di Mare Mediterranea ..... 19 €

Una selezione di frutti di mare delicatamente cotti, con polpo, calamari e gamberi, profumata al limone fresco, prezzemolo e olio extravergine d'oliva. Fresca, succosa e intensamente mediterranea, con tutto il sapore autentico del mare di Sicilia.

*Allergeni: 2, 14*

*Mediterranean Seafood Salad*

*A selection of gently cooked seafood — octopus, squid and prawns — scented with fresh lemon, parsley and extra virgin olive oil. Fresh, succulent and intensely Mediterranean.*

### Carpaccio di Manzo ai Funghi Porcini Freschi ..... 19 €

Manzo selezionato, tagliato sottilissimo e condito con olio extravergine d'oliva, limone e pepe nero. Accompagnato da rucola fresca, scaglie di Parmigiano Reggiano e profumati funghi porcini freschi.

*Allergeni: 7*

*Beef Carpaccio with Fresh Porcini Mushrooms*

*Thinly sliced selected beef, dressed with extra virgin olive oil, lemon and black pepper. Served with fresh rocket, Parmigiano Reggiano shavings and fragrant fresh porcini mushrooms.*

### Tartare di Tonno su Avocado ..... 19 €

Tartare di tonno fresco, delicatamente condita con lime, erba cipollina e olio extravergine d'oliva, servita su una vellutata crema di avocado. Completata con scorza di lime e delicate note di frutto della passione.

*Allergeni: 4*

*Tuna Tartare on Avocado*

*Fresh tuna tartare, delicately dressed with lime, chives and extra virgin olive oil, laid over a soft avocado cream. Finished with lime zest and subtle notes of passion fruit.*

### Burrata su Nido di Verdure Mediterranee ..... 16 €

Burrata dal cuore cremoso adagiata su un nido tiepido di verdure mediterranee grigliate, impreziosita da pistacchi tostati, profumo di limone e olio extravergine d'oliva. Un delicato tocco di miele e basilico completa l'incontro.

*Allergeni: 7, 8*

*Burrata on a Mediterranean Vegetable Nest*

*Creamy-hearted burrata resting on a warm nest of grilled Mediterranean vegetables, enriched with toasted pistachios, lemon and extra virgin olive oil. A touch of honey and basil completes it.*



## *Menu Primi Piatti*

---

Cucina Mediterranea Contemporanea

# SINFONIA DEL GUSTO

## PRIMI PIATTI

### **Maltagliati del Bosco al Filetto** ..... **19 €**

Maltagliati di pasta fresca fatta in casa, farciti con delicata ricotta cremosa, accompagnati da teneri bocconcini di filetto di manzo e profumati funghi porcini, avvolti in una salsa vellutata.

*Allergeni: 1, 3, 7, 9*

*Woodland Maltagliati with Beef Fillet*

*Homemade fresh maltagliati pasta filled with delicate creamy ricotta, paired with tender morsels of beef fillet and fragrant porcini mushrooms, wrapped in a velvety sauce.*

### **Busiati con Finferli e Scampi** ..... **22 €**

Busiati con finferli freschi e scampi, delicatamente mantecati per esaltarne il gusto.

*Allergeni: 1, 2, 7*

*Busiati with Chanterelles and Scampi*

*Busiati pasta with fresh chanterelle mushrooms and scampi, delicately creamed to enhance their flavour.*

### **Spaghetti Brezza di Mare** ..... **21 €**

Spaghetti con vongole veraci e fasolari, mantecati nel loro fondo con olio extravergine d'oliva, profumo di limone e sottili veli di bottarga.

*Allergeni: 1, 4, 14*

*Sea Breeze Spaghetti*

*Spaghetti with clams, creamed in their own broth with extra virgin olive oil, lemon and thin veils of bottarga.*

### **Tagliatelle all'Uovo con Salmone e Zucchine** ..... **19 €**

Tagliatelle all'uovo avvolte in una delicata crema, con salmone, zucchine fresche ed erbe aromatiche.

*Allergeni: 1, 3, 4, 7*

*Egg Tagliatelle with Salmon and Zucchini*

*Egg tagliatelle wrapped in a delicate cream, with salmon, fresh zucchini and aromatic herbs.*

### **Perla di Sicilia** ..... **18 €**

Fagottini triangolari di pasta fresca fatti in casa, con cuore cremoso di ricotta di bufala e Parmigiano Reggiano, serviti su velluto allo zafferano, burro alla salvia e pistacchio siciliano tostato.

*Allergeni: 1, 3, 7, 8, 9*

*Pearl of Sicily*

*Handmade triangular pasta parcels with a creamy heart of buffalo ricotta and Parmigiano Reggiano, served over a saffron velouté, sage butter and toasted Sicilian pistachio.*



## *Menu Secondi Piatti*

---

Cucina Mediterranea Contemporanea

# SINFONIA DEL GUSTO

## SECONDI PIATTI

### Filetto Reale al Parmigiano ..... 32 €

Filetto di manzo dal cuore tenero, avvolto in una crosta dorata di Parmigiano Reggiano stagionato, servito con gratin di patate e funghi porcini.

*Allergeni: 7*

*Royal Parmesan-Crusted Fillet*

*Tender-hearted beef fillet wrapped in a golden crust of aged Parmigiano Reggiano, served with a potato and porcini mushroom gratin.*

### Calamaretti della Patagonia alla Pietra Lavica ..... 26 €

Calamaretti della Patagonia grigliati sulla pietra lavica, profumati con aglio ed erbe aromatiche del territorio, accompagnati da verdure di stagione e patate.

*Allergeni: 14*

*Patagonian Baby Squid on Lava Stone*

*Patagonian baby squid grilled on lava stone, scented with garlic and local aromatic herbs, served with seasonal vegetables and potatoes.*

### Guancia di Vitello Brasata al Vino Rosso ..... 26 €

Guancia di vitello cotta lentamente fino a diventare morbidissima, adagiata su un cremoso purè di patate, accompagnata da verdure di stagione e dal suo intenso jus al vino rosso.

*Allergeni: 7, 9, 12*

*Veal Cheek Braised in Red Wine*

*Veal cheek slow-cooked until meltingly tender, laid over a creamy potato purée, accompanied by seasonal vegetables and its intense red wine jus.*

### Filetto di Branzino, Profumi di Sicilia ..... 26 €

Filetto di branzino dalla pelle croccante, servito su crema vellutata di finocchio e patate, accompagnato da verdure di stagione, pomodorini confit e un delicato jus mediterraneo al limone.

*Allergeni: 4*

*Sea Bass Fillet, Scents of Sicily*

*Crispy-skinned sea bass fillet, served on a velvety fennel and potato cream, accompanied by seasonal vegetables, confit cherry tomatoes and a delicate Mediterranean lemon jus.*

### Ribeye Premium USA alla Pietra Lavica ..... 33 €

Ribeye di manzo americano Premium, selezionato e grigliato su pietra lavica, servito con contorno del giorno di verdure e patate.

*Premium USA Ribeye on Lava Stone*

*Premium selected American beef ribeye, grilled on volcanic lava stone, served with the day's side of vegetables and potatoes.*



## *Menu Dolci*

---

Cucina Mediterranea Contemporanea

# SINFONIA DEL GUSTO

## DOLCI

### **Tortino al Cioccolato dal Cuore Morbido** ..... **8 €**

Tortino caldo al cioccolato fondente 70% con cuore morbido, delicata salsa alla vaniglia, una pallina di gelato e frutti di bosco.

*Allergeni: 1, 3, 6, 7*

*Soft-Centred Chocolate Fondant*

*Warm 70% dark chocolate fondant with a soft molten heart, delicate vanilla sauce, a scoop of ice cream and forest fruits.*

### **Crème Brûlée Classica** ..... **8 €**

La classica crema alla vaniglia con una sottile crosta di zucchero caramellato.

*Allergeni: 3, 7*

*Classic Crème Brûlée*

*The classic vanilla cream with a thin caramelised sugar crust.*

### **Panna Cotta al Basilico** ..... **8 €**

Delicata panna cotta aromatizzata al basilico fresco, cremosa e profumata.

*Allergeni: 7*

*Basil Panna Cotta*

*Delicate panna cotta flavoured with fresh basil, creamy and fragrant.*

### **Selezione di Cinque Formaggi Siciliani** ..... **10,50 €**

Pecorino Siciliano DOP, Ragusano DOP, Provola dei Nebrodi DOP, Piacentinu Ennese DOP, Vastedda della Valle del Belice DOP. Accompagnati da una selezione di confetture della casa.

*Allergeni: 7*

*Selection of Five Sicilian Cheeses*

*Pecorino Siciliano DOP, Ragusano DOP, Provola dei Nebrodi DOP, Piacentinu Ennese DOP, Vastedda della Valle del Belice DOP. Served with a selection of our house preserves.*



## *Menu Carta delle Bevande*

---

Cucina Mediterranea Contemporanea

# SINFONIA DEL GUSTO

## CARTA DELLE BEVANDE

### ACQUA

Water

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Acqua Naturale 0,75 l  | 4,00 € |
| Acqua Frizzante 0,75 l | 4,00 € |

### BIBITE

Soft Drinks

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Coca-Cola 0,33 l      | 3,50 € |
| Coca-Cola Zero 0,33 l | 3,50 € |
| Fanta 0,33 l          | 3,50 € |
| Sprite 0,33 l         | 3,50 € |
| Schweppes Tonic       | 3,50 € |
| Schweppes Lemon       | 3,50 € |
| Ginger Beer Premium   | 4,00 € |

### APERITIVI ANALCOLICI

Non-Alcoholic Aperitifs

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Crodino         | 4,00 € |
| Sanbittè Rosso  | 4,00 € |
| Sanbittè Bianco | 4,00 € |

### BIRRE

Beers

|                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| Birra Messina Cristalli di Sale 0,50 l | 6,50 € |
| Allergeni: 1                           |        |
| Heineken 0,33 l                        | 4,50 € |
| Allergeni: 1                           |        |

### VINI AL CALICE

Wine by the Glass

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Vino della Casa Rosso       | 6,00 € |
| Allergeni: 12               |        |
| Vino della Casa Bianco      | 6,00 € |
| Allergeni: 12               |        |
| Vino Bianco Siciliano       | 6,00 € |
| Allergeni: 12               |        |
| Vino Rosso Siciliano        | 6,00 € |
| Allergeni: 12               |        |
| Vino Rosato Siciliano       | 6,00 € |
| Allergeni: 12               |        |
| Prosecco / Bollicine        | 6,00 € |
| Allergeni: 12               |        |
| Calice Selezione Premium da | 7,00 € |
| Allergeni: 12               |        |

Per la selezione completa delle nostre etichette consultare la Carta dei Vini.

# SINFONIA DEL GUSTO

## CARTA DELLE BEVANDE

### SPRITZ & APERITIVI

#### Spritz & Aperitifs

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Aperol Spritz .....     | 8,00 € |
| <i>Allergeni: 12</i>    |        |
| Campari Spritz .....    | 8,00 € |
| <i>Allergeni: 12</i>    |        |
| Limoncello Spritz ..... | 8,00 € |
| <i>Allergeni: 12</i>    |        |
| Hugo .....              | 8,00 € |
| <i>Allergeni: 12</i>    |        |
| Americano .....         | 8,00 € |
| <i>Allergeni: 12</i>    |        |
| Negroni .....           | 9,00 € |
| <i>Allergeni: 12</i>    |        |

### COCKTAILS

#### Cocktails

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Gin Tonic .....            | 9,00 €  |
| Gin Lemon .....            | 9,00 €  |
| Vodka Tonic .....          | 9,00 €  |
| Vodka Lemon .....          | 9,00 €  |
| Moscow Mule .....          | 9,00 €  |
| Mojito .....               | 9,00 €  |
| Gin Tonic Premium da ..... | 12,00 € |

### AMARI & LIQUORI

#### Amari & Liqueurs

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Amaro Siciliano .....        | 4,50 € |
| Amaro del Capo .....         | 4,50 € |
| Averna .....                 | 4,50 € |
| Montenegro .....             | 4,50 € |
| Fernet-Branca .....          | 4,50 € |
| Limoncello .....             | 4,00 € |
| Sambuca .....                | 4,00 € |
| Zibibbo .....                | 5,00 € |
| <i>Allergeni: 12</i>         |        |
| Passito di Pantelleria ..... | 6,00 € |
| <i>Allergeni: 12</i>         |        |

# SINFONIA DEL GUSTO

## CARTA DELLE BEVANDE

### DISTILLATI

Spirits

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Grappa Bianca .....    | 5,00 € |
| Grappa Barricata ..... | 6,00 € |
| Grappa Riserva .....   | 7,00 € |
| Whisky da .....        | 6,00 € |
| Rum da .....           | 6,00 € |
| Cognac da .....        | 7,00 € |

### CAFFETTERIA

Coffee

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Espresso .....              | 2,00 € |
| Espresso Decaffeinato ..... | 2,00 € |
| Caffè d'Orzo .....          | 2,00 € |

*Allergeni: 1*

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Caffè Corretto .....  | 3,50 € |
| Caffè Americano ..... | 3,00 € |
| Cappuccino .....      | 3,50 € |

*Allergeni: 7*

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Tè / Infusi ..... | 3,50 € |
|-------------------|--------|

# SINFONIA DEL GUSTO

## MENU COMPLETO

---

### Allergeni · Numerazione di Riferimento

**1** Cereali contenenti glutine  
Cereals containing gluten

**2** Crostacei  
Crustaceans

**3** Uova  
Eggs

**4** Pesce  
Fish

**5** Arachidi  
Peanuts

**6** Soia  
Soybeans

**7** Latte e derivati  
Milk and dairy

**8** Frutta a guscio  
Tree nuts

**9** Sedano  
Celery

**10** Senape  
Mustard

**11** Sesamo  
Sesame seeds

**12** Anidride solforosa e solfiti  
Sulphur dioxide and sulphites

**13** Lupini  
Lupin

**14** Molluschi  
Molluscs

---

*Per allergie o intolleranze informare sempre il personale. Gli allergeni indicati devono essere verificati con le ricette effettivamente utilizzate.*

*For allergies or intolerances, please always inform the staff.*