

## Antipasti

### Starter

**Cavolfiore alla brace, alici, mela cola** 16 Euro  
*Cavolfiore in due consistenze, salsa schiumosa d'alici, mela cola in osmosi olio al curry e finocchietto, briciole di pane*  
*Cauliflower in two consistencies, foamy anchovy sauce, cola apple in osmosis curry and fennel oil, bread crumbs*

**Ninfea d'autunno** 14 Euro  
*Cavolo trunzo di Aci marinato, clorofilla di foglie con olio al sesamo, gambo in polvere e sesamo*  
*Marinated trunzo cabbage of Aci, leaf chlorophyll with sesame oil, stem powder and sesame*

**Uovo alla pizzaiola** 15 Euro  
*Uovo, salsa di pomodoro alla pizzaiola, crema di aglio nero fermentato, crostone di pane con verdure amare saltate*  
*Egg, pizzaiola tomato sauce, fermented black garlic cream, bread crust and sauted bitter vegetables*

**Emincè d'asina, patata arrosto, pomodoro, lattuga e origano** 20 Euro  
*Donkey emincé, roasted potatoes, tomato, lettuce and oregano*

**Baccalà, barbabietola, arancia e briciole di nocciole** 22 Euro  
*Cod, beet, orange and coffee flavored nut crumbs*

**Mare** 30 Euro  
*Scampo, gambero, capasanta, ostrica, caviale d'acciuga, asparago di mare e acqua di pomodoro con spirulina blu*  
*Scampi, prawns, scallop, oyster, anchovies caviar, sea asparagus and blue spirulina tomato water*

## Primi piatti

### First courses

**Risotto zucca all'agghiata, provola dei nebrodi, liquirizia e sidro di mele** 22 Euro  
*Pumpkin risotto with garlic, nebrodi provola cheese, liquorice and apple cider*

**Fagottino di coniglio, carote, funghi e tartufo al consommè di rosa turca e aria di ricotta** 30 Euro  
*Rabbit, carrot, mushroom and truffle bundle with turkish rose consommé, and ricotta air*

**Fusillone al sugo della domenica** 22 Euro  
*Fusillone with Sunday sauce*

**Spaghettoni con malandra di polpo, ricotta di mandorla, caffè e origano selvatico** 24 Euro  
*Spaghettoni with octopus malandra, almond ricotta cheese, coffee and wild oregano*

**Bottone di pasta fresca, alici e finocchietto** 24 Euro  
*Fresh pasta, sardines and wild fennel*

**Zuppa a mare** 33 Euro  
*Quintessenza di pesci e crostacei del mediterraneo, spuma di lattuga di mare e quinoa soffiata*  
*Essence of Fish and shellfishes from the Mediterranean, sea lettuce foam and puffed quinoa*

## Secondi piatti

### Main courses

**Taglio di zucca alla wellington** 22 Euro  
*Cut of Wellington pumpkin*

**Quaglia farcita alla brace** 27 Euro  
*Quaglia, ciliegie in giardiniera, topinambur, pane sfogliato e patè di fegatini*  
*Quail, cherries in giardiniera, topinambur, puffed bread and liver pate*

**Agnello, limone bruciato, cicoria e carote** 26 Euro  
*Lamb, burnt lemon, cicory and carrots*

**Spalla di maialino in porchetta, cavolfiore e porro** 24 Euro  
*Piglet shoulder porchetta, cauliflower and leek*

**Ricciola arrosto, finocchio e miso di mandorle** 27 Euro  
*Grilled amberjack, fennel and almond miso*

**Triglia del Mezzogiorno** 25 Euro  
*Triglia, sauté di cozze, salsa al prezzemolo e n'duja croccante*  
*Mullet, mussel sauté, parsley sauce and crispy n'duja*



iPalici  
RISTORANTE



# Lilla mia terra, la Sicilia

Il cibo è memoria, amore ed identità, lo scopriamo quando cuciniamo per le persone a cui vogliamo bene. Da bambino passavo molto tempo con mia nonna, che come tutte le nonne di una volta, dedicava tempo ed attenzione alla cucina. Quello che rappresenta la mia infanzia, e che ricordo con più tenerezza, è la campagna. Quando fuori faceva freddo, la nonna decideva che fosse giunta l'ora di preparare la merenda, e prima di cominciare a cucinare, andava alla ricerca della legna migliore nel sottoscala. Io la seguivo come un'ombra, cercavo i ramoscelli piccoli da mettere nella pancia della stufa, ed una volta acceso il fuoco, essa toglieva i cerchi di ghisa per incastrare la pentola. Faceva bollire il sugo preparato prima, ed iniziava una magia fatta di memorie, ricordi, sapori ed odori che mi rievocano il passato.

*Food is memory, love and identity, we discover it when we cook for the people we love. As a child I spent a lot of time with my grandmother, who, like all grandmothers of the past, devoted time and attention to cooking. What represents my childhood, and what I remember most fondly, is the countryside. When it was cold outside, the grandmother decided it was time to prepare a snack, and before starting to cook, she went in search of the best wood in the basement. I followed it like a shadow, looking for small twigs to put in the belly of the stove, and once the fire was lit, it removed the cast iron rings to fit the pot. She boiled the sauce prepared before, and began a magic made of memories, memories, flavors and smells that remind me of the past.*

## Ninfea d'Autunno

*Marinated trunzo cabbage of Aci, leaf chlorophyll with sesame oil, stem powder and sesame*

## Carote, porcini e ragusano

*Carrots, boletus and ragusano cheese*

## Cavolfiore alla brace, alici, mela cola

*Cauliflower in two consistencies, foamy anchovy sauce, cola apple in osmosis, curry and fennel oil, bread crumbs*

## Risotto zucca all'agghiata, provola dei nebrodi, liquirizia e sidro di mele

*Pumpkin risotto with garlic, nebrodi provola cheese, liquorice and apple cider*

## Taglio di zucca alla Wellington

*Cut of Wellington pumpkin*

## Arancia, zafferano e fava tonka

*Tarocco orange namelaka, saffron fiordilatte ice cream and tonka bean orange soup*

€ 65,00

Abbinamento vini 3 calici 35 €

*Wine pairing 3 glasses 35 €*

Abbinamento vini 5 calici 55 €

*Wine pairing 5 glasses 55 €*

# Miseria e Nobiltà

Miseria e Nobiltà: la prima con accezione negativa, coinvolge non solo la materialità ma anche lo spirito; la seconda con il suo risplendere si rivela espressione di inclinazioni umane e terrene, così avvinghiate alla condizione umana, esse non dovrebbero mai incontrarsi...sarebbe come far scivolare una cotoletta dalla panatura croccante su un delicato sugo antico dal profumo di casa...eppure da questo inaspettato accostamento nasce un incontro succulento, un matrimonio dal lieto finale.

*Misery and Nobility: the first with a negative meaning, involves not only materiality but also the spirit; the second with its shining reveals itself to be an expression of human and earthly inclinations, so entangled with the human condition, they should never meet ... it would be like slipping a crispy breaded cutlet on a delicate ancient sauce with the scent of home ... yet from this unexpected combination a succulent meeting is born, a marriage with a happy ending.*

## Emincé d'asina, patata arrosto, pomodoro, lattuga e origano

*Donkey emincé, roasted potatoes, tomato, lettuces and oregano*

## Uovo alla pizzaiola

*Egg pizzaiola tomato sauce, fermented black garlic cream, bread crust and sauted bitter vegetable*

## Fagottino di coniglio, carote, funghi e tartufo al consommé di rosa turca e aria di ricotta

*Rabbit, carrot, mushroom and truffle bundle with turkish rose consommé and ricotta air*

## Fusillone al sugo della domenica

*Fusillone with Sunday sauce*

## Quaglia farcita alla brace: Quaglia, ciliegie in giardiniera, topinambur, pane sfogliato e patè di fegatini

*Quail, cherries in giardiniera, topinambur, puffed bread and liver pate*

## Caseus

*Ricotta cheese, pistachio and tangerine*

€ 80,00

Abbinamento vini 3 calici 35€

*Wine pairing 3 glasses 35€*

Abbinamento vini 5 calici 55€

*Wine pairing 5 glasses 55€*

# Mare di Trezza

“Il mare non ha paese nemmeno lui ed è di tutti quelli che lo stanno ad ascoltare”. E ascoltatelo raccontare delle gesta di Colapesce, dei Faraglioni della Trezza, di Scidda e Cariddi, Sicilia terra di storie e leggende, terra forgiata dall'acqua e dal fuoco, terra di braccia che issano su le reti, di tonnare e di famigghi...perché “i pesci del mare son destinati a chi se l'ha da mangiare”

*The sea has no country either and it belongs to who's willing to listen to it. The sea knows about the tale of Colapesce, the Faraglioni della Trezza, Scilla e Cariddi; Sicily land of stories and legends, land forged by water and fire, land of families and strong arms that trap tuna fish and hoist fishing nets... because " the fish of the sea belong to those who must eat "*

## Mare

*Scampi, prawns, scallop, oyster, anchovies caviar, sea asparagus and blue spirulina tomato water*

## Baccalà, barbabietola, arancia, e briciole di nocciole al caffè

*Cod, beet, orange and coffee flavored nut crumbs*

## Zuppa a mare

*Essence of Fish and shellfishes from the Mediterranean, sea lettuce foam and puffed quinoa*

## Bottone di pasta fresca, alici e finocchietto

*Fresh pasta, sardines and wild fennel*

## Triglia del Mezzogiorno

*Mullet, mussel sauté, parsley sauce and crispy nduja*

## Limone, lampone e pepe di sechuan

*Italian meringue, lemon cream, raspberry, shortbread ice cream and milk foam*

€ 105,00

Abbinamento vini 3 calici 35€

*Wine pairing 3 glasses 35€*

Abbinamento vini 5 calici 55€

*Wine pairing 5 glasses 55€*

Nel rispetto della privacy vi invitiamo a disattivare la suoneria dei cellulari.

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattitore rapido della temperatura ai sensi del Reg. CE n.852/04.

In caso di allergie o intolleranze alimentari, prego informare il personale di sala al fine di poterle garantire un'attenzione dedicata.

In respect of privacy, we invite you to remove the ringtone from your mobile phone.

We inform our esteemed customers that some products are treated with a rapid reduction of the temperature, as required by law Reg. CE n.852/04.

In case of allergies or intolerances, please inform the dining room staff, in order to guarantee dedicated attention.