



La cucina è la mia terapia :
attraverso di essa esploro il mio io profondo
e definisco chi sono.

È l'espressione vivace e appassionata delle mie emozioni,
che si trasforma in creatività.
È un mezzo per esprimere la mia emotività
e creare connessioni con gli altri.

Cristian Fagone



L'ESEGESI DI ME

MENÙ DEGUSTAZIONE

Entrambi i menu vengono realizzati per il tavolo completo

[] Portate riservate al menu ad 8 portate



Ostriche Gillardeau marinate in lime e coriandolo
soffice freddo di mandorle e asparago di mare

Sashimi di ricciola
leggermente affumicata, salsa agrodolce, maionese ai ricci di mare e puntarelle

Quinto quarto di vitello
cuore di lattuga, salmoriglio ghiacciato e cipolla rossa di Tropea

Tortelli di coniglio alla cacciatora
burro nocciola, pepe e limone

Fusilloro croccante
calamaretti spillo alla brace, 'nduja e jalapeno

Stigghiola alla brace
scarola dei colli ed estratto agro-piccante

Cuore di baccalà
le sue trippette, purè di patate, olive, capperi e bagnetto verde

Ricordo d'infanzia
limone macerato nello zucchero, gel, confit e gelato, tegole di meringa all'italiana

Oppure

Pannacotta al finocchietto
grattachecca al cioccolato fondente e tarallo sbriciolato

6 portate
110€



8 portate
140€

Abbinamento vini

55€ a persona

75€ a persona

ALLA CARTA

Si richiede la scelta di minimo 2 portate salate

Antipasti

Crudità di mare
ostriche, scampi, gamberi rossi di Mazara, gambero viola ligure,
gamberi rosa, cicala di mare, calamaro nazionale,
carpacci di tonno rosso siciliano e pesce spada
60 €

Ostriche Gillardeau marinate in lime e coriandolo
soffice freddo di mandorle e asparago di mare
28 €

Quinto quarto di vitello
cuore di lattuga, salmoriglio ghiacciato e cipolla rossa di Tropea
28 €

Stigghiola alla brace
scarola dei colli ed estratto agro-piccante
28 €

Primi

Risotto
tartufi di mare, fasolari e ostriche
35 €

Spaghetti triglia e arancia
mantecati in guazzetto di mare e sedano croccante
35 €

Tortelli di coniglio alla cacciatora
burro nocciola, pepe e limone
32 €

Fusilloro croccante
calamaretti spillo alla brace, 'nduja e jalapeno
35 €

Secondi

Cuore di baccalà
le sue trippette, patate, olive, capperi e bagnetto verde
42 €

Pescato del giorno
al sale o all'isolana
15 €/hg

È un grande agnello!
..non fartelo raccontare
55 €

Tutto quaglia
quaglia farcita, insalata di rinforzo, ragù e cavolfiore
40 €

Servizio acqua a persona 5€ - Moka 5€ - coperto 5€

Nel menu sono presenti allergeni. Comunicaci eventuali intolleranze e allergie,
il personale di sala è a disposizione.

Pesce e molluschi da consumarsi crudi o poco cotti hanno subito il trattamento di bonifica



Cooking is my therapy :
through it I explore my deepest self and define who I am.

It is the lively and passionate expression of my emotions,
which transforms into creativity.
It is a means to express my sensitivity
and creat connections with others.

Cristian Fagone



THE EXEGESIS OF ME

TASTING MENÙ

The tasting menus are made for the full table
[] Courses reserved for the 8-course menu



Gillardeau oysters marinated in lime and coriander
soft cold almond and sea asparagus

Amberjack sashimi
slightly smoked, sweet and sour sauce, sea urchins mayonnaise and puntarelle

Liver and sweetbreads of veal
lettuce, frozen salmoriglio and Tropea red onion

Tortelli of braised rabbit in a hunter-style sauce
brown butter, pepper and lemon

Crunchy fusilloro
baby squid, 'nduja and jalapeno

Grilled lamb entrails
escarol and sour-spicy extract

Soft white cod
his tripe, potatoes, capers, olive and parcky sauce

Childhood memory
lemon macerate in sugar, gel, confit, ice-cream
and italian meringue

Or

Fennel pannacotta
chocolate granita and crumbled tarallo



6 courses

110€

8 courses

140€

Wine pairing

55€ for person

75€ for person

À LA CARTE

Minimum choice of 2 courses is required

Starter

Raw seafood
oysters, prawns, red shrimps from Mazara del Vallo, ligurian purple shrimp,
pink shrimps, sea cicada, national squid,
sicilian red tuna and national swordfish carpacci
60 €

Gillardeau oysters marinated in lime and coriander
soft cold almond and sea asparagus
28 €

Liver and sweetbreads of veal
lettuce, frozen salmoriglio and Tropea red onion
28 €

Grilled lamb entrails
escarol and sour-spicy extract
28 €

Pasta and risotto

Risotto
sea truffles, cockles and oysters
35 €

Spaghetti red mullet and orange
tossed in a seafood stew and crunchy celery
35 €

Tortelli of braised rabbit in a hunter-style sauce
brown butter, pepper and lemon
32 €

Crunchy fusilloro
baby squid, 'nduja and jalapeno
35 €

Main courses

Soft white cod
his tripe, potatoes, capers, olive and parcky sauce
42 €

Catch of the day
in salt or "isolana"
15 €/hg

What a lamb!
..don't let me tell you
55 €

All about quail
.stuffed quail, quail salad, ragù and cauliflower
40 €

Service of water for person 5€ - Moka 5€ - covered 5€

Tell us about any intolerance and allergies, the staff is available for any information.

Fish and shellfish to be eaten raw or undercooked have undergone the preventiv remediation or freezing treatment.

