

## ANTIPASTI STARTERS

<b>"Ricciola e gambero di nassa e caviale"</b> <b>Mandorla d'Avola, estratto di finocchio e arancia</b>	32
"Amberjack, creel shrimp and caviar" Avola almond, fennel and orange extract" (2, 3, 4, 7, 8, 9)	
<b>"Cefalopodi"</b> <b>Gnocchi di calamari alla mediterranea con cappuccino di polpo e patate</b>	30
"Cephalopods" Mediterranean squid gnocchi with octopus and potatoes "cappuccino" (1, 3, 4, 7, 9)	
<b>"La vitellina e il tataki di tonno"</b> <b>Salsa tonnata, carciofi, caviale di tartufo e capperi di Salina"</b>	30
"Veal with tuna tataki" Truffle perlage, salina capers, tuna sauce and artichokes (3, 4, 6, 11)	
<b>"L'uovo di Peppe"</b> <b>Finto risotto di verdure, tuorlo croccante, tartufo nero dell'Etna, petto d'anatra affumicato, robiola di capra e composta di pere spinella"</b>	29
"Peppe's Egg" Vegetable risotto, crunchy yolk, Etna black truffle, smoked duck breast, goat robiola cheese and Spinella pear compote" (1, 3, 7, 9)	
<b>"Guancetta di maialino"</b> <b>Cavolfiore, crudo di scampo e limone</b>	28
"Pig cheek" cauliflower, raw scampi and lemon (2, 3, 7, 9)	
<b>"Scottona al pascolo sui monti Iblei"</b> <b>Tartufo nero dell'Etna, funghi e zabaglione al burro nocciola con insalatina di misticanze dell'orto allo scioppo d'acero</b>	29
"Scottona grazing on the Hyblaen mountains" Etna black truffle, mushrooms and hazelnut butter zabaglione with mixed salad from the garden with maple syrup (1, 3, 6, 7, 10)	

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o surgelati all'origine.

Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

*Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or frozen at origin.*

*Please contact the restaurant staff for more information.*

## PRIMI PIATTI PASTA

<b>“Riso Acquerello”</b> <b>Aragosta, zafferano, arancia e curry rosso</b>	35
“Acquerello rice” Lobster, saffron, orange and red curry (2, 7, 9)	
<b>“Non è una carbonara”</b> <b>Tagliolini alla carbonara di funghi porcini e tartufo nero dell'Etna</b>	29
“It's not a carbonara” Tagliolini with porcini mushrooms and Etna black truffle (1, 3, 7)	
<b>"Spaghettone Santa Lucia”</b> <b>Aglio, olio e peperoncino, crudo di tonno con la sua bottarga, pesto di finocchietto selvatico e salsa garum</b>	30
“Santa Lucia spaghetti” Garlic, oil and chilli pepper, raw tuna with its roe, wild fennel pesto and garum sauce (1, 4, 7)	
<b>“Agnolotti del Plin”</b> <b>Ossobuco, zucca gialla, provola dolce iblea, limone candito e polvere di rosmarino</b>	28
“Plin ravioli” Ossobuco, yellow pumpkin, sweet Hyblaen provola, candied lemon and rosemary powder” (1, 3, 7, 9)	
<b>“I cappelletti verdi”</b> <b>Cappelletti alle ortiche con cremoso all'olio evo e limone, crudo di gambero, caviale e consommé ai sentori di bosco</b>	30
“The green cappelletti” Nettles cappelletti, extra virgin olive oil and lemon creamy, raw shrimp, caviar and forest scents consommé (1, 2, 3, 4, 7, 9)	

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o surgelati all'origine.

Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

*Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or frozen at origin.*

*Please contact the restaurant staff for more information.*

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

- “Trancio di pesce del giorno”** 32  
**in camicia di sale alle erbe, frutti di mare e salsa champagne**  
“Fish steak of the day”  
poached with herb salt, seafood and champagne sauce”  
(1, 4, 7, 9, 14)
- “La triglia si veste d'inverno”** 29  
**ripiena alla mediterranea, la sua boillabaisse e verdure invernali**  
“The winter red mullet”  
Mediterranean-style filling, its boillabaisse and winter vegetables  
(1, 4, 5, 7)
- “Oltre confine”** 36  
**Piccione Royale cotto al barbecue, laccato alla salsa tamé con cavolo rosso fermentato”**  
“Beyond the border”  
Pigeon Royale barbecued, lacquered with tamé sauce and fermented red cabbage”  
(1, 2, 6, 7, 8, 9)
- “Tournedos Rossini”** 40  
**Filetto di manzo con foie gras e tartufo**  
“Rossini Tournedos”  
Beef fillet with foie gras and truffle”  
(1, 6, 9)
- “Agnellino da latte al profumo di bosco”** 32  
**Pistacchio, porcini e ketchup di frutti rossi”**  
“Forest scented suckling lamb”  
Pistachio, porcini mushrooms and red fruit ketchup”  
(1, 6, 7, 8, 9, 10)

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o surgelati all'origine.

Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

*Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or frozen at origin.*

*Please contact the restaurant staff for more information.*

Prezzi in Euro – IVA 10% inclusa | Prices in Euro – Vat 10% included

## MENÚ DEGUSTAZIONE TASTING MENU

<b>"La degustazione del Cortile"</b>	140
Percorso di sei portate di carne e pesce secondo la passione e intuizione dello Chef	
<b>"Cortile tasting menu"</b>	
A six-course mixed meat and fish menu based on our Chef's imaginative creations	
<b>"Verticale di tartufo"</b>	130
Percorso di quattro portate al tartufo	
<b>"Truffle vertical"</b>	
A four-course ever-changing surprise	
<b>"L'amore per il mare"</b>	120
Percorso di cinque portate di mare a sorpresa secondo la passione e intuizione dello Chef	
<b>"For the Love of the Sea"</b>	
A five-course ever-changing surprise seafood journey based on our Chef's imaginative creations	
<b>"Terra da scoprire"</b>	100
Percorso di cinque portate di terra a sorpresa secondo la passione e intuizione dello Chef	
<b>"A Land to be Discovered"</b>	
A five-course ever-changing surprise based on our Chef's imaginative creations	
<b>"L'orto del Cortile"</b>	80
Percorso di quattro portate secondo la passione e intuizione dello Chef	
<b>"The Cortile garden"</b>	
A four-course ever-changing surprise based on our Chef's imaginative creations	

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o surgelati all'origine.

Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

*Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or frozen at origin.*

*Please contact the restaurant staff for more information.*

Prezzi in Euro – IVA 10% inclusa | *Prices in Euro – Vat 10% included*

**INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:** alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine. (2) Crostacei. (3) Uova. (4) Pesce. (5) Arachidi. (6) Soia. (7) Latte. (8) Frutta a guscio. (9) Sedano. (10) Senape. (11) Semi di sesamo. (12) Anidride solforosa. (13) Lupini. (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

**FOOD ALLERGY INFORMATION:** certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergenes designated by EU regulation No. 1169/2011. The designated allergenes and products are: (1) Cereals containing gluten. (2) Crustaceans. (3) Eggs. (4) Fish. (5) Peanuts. (6) Soybeans. (7) Milk. (8) Nuts. (9) Celery. (10) Mustard. (11) Sesame seeds. (12) Sulphur dioxide and sulphites. (13) Lupin beans. (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We can not guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.