



La mia idea di cucina è volta al pieno appagamento dell'esperienza gastronomica dell'ospite che passa attraverso la stagionalità, la territorialità e l'eticità degli alimenti.

(Chef Giuseppe Torrisi)

MENÚ DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

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

DEGUSTAZIONE VINI - WINE PARING

Alla Scoperta della Sicilia	60
Discovering Sicily	
Etica	80
Ethics	

ANTIPASTI STARTERS

"La regina del mare"	33
Crudo di ricciola, gambero locale, ricci di mare, mandorla e consommé estivo.	
"The sea queen "	
Raw amberjack, local shrimp, sea urchins, almonds and summer consommé. (2, 3, 4, 7, 8, 9)	
"Cefalopodi"	32
Bottoni di seppia, polpo, piselli e cappuccino di mare.	
"Cephalopods"	
Cuttlefish buttons, octopus, peas and seafood cappuccino. (1, 3, 4, 7, 9)	
"La mia idea di vitello tonnato"	31
Vitellina, tataki di tonno, salsa tonnata e capperi di Salina	
"My idea of veal with tuna sauce"	
Veal, tuna tataki, tuna sauce and Salina capers. (3, 4, 6, 11)	
"L'uovo di Pepe"	30
Asparagi, guanciale, ragusano DOP e scorzone estivo siciliano.	
"Peppe's Egg"	
Asparagus, bacon, Ragusano PDO and Sicilian summer "scorzone" truffle. (1, 3, 7, 9)	
"Ricordo di un esperienza chez Loiseau"	37
Capesante, caviale, sedano rapa e beurre blanc alle alghe.	
"A memory of an experience chez Loiseau"	
Scallops, caviar, celeriac and seaweed beurre blanc (4, 7, 8, 9, 12))	

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.

Coperto/Cover charge 4€

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

PRIMI PIATTI

PASTA

“Risotto acquerello”	37
Tenerumi, astice, stracciatella, agrumi e basilico.	
"Acquerello Risotto"	
Tenerumi, lobster, stracciatella, citrus fruits and basil. (2, 7, 9)	
“Evergreen”	29
Sfere di patate e ortiche, erbe di campo, caprino, asparagi selvatici, piselli e favette novelle.	
"Evergreen"	
Potato and nettle spheres, field herbs, goat cheese, wild asparagus, peas and new broad beans. (1, 3, 7)	
"Spaghettono Santa Lucia”	32
Aglione, olio e peperoncino, crudo di tonno con la sua bottarga, pesto di finocchietto selvatico e salsa garum	
“Santa Lucia spaghetti”	
Garlic, oil and chilli pepper, raw tuna with its roe, wild fennel pesto and garum sauce (1, 4, 7)	
“Donuts”	30
Pasta fresca 40 tuorli con ragù della nonna e melanzana “perlina”.	
“Donuts”	
Fresh pasta 40 egg yolks with grandmother's ragù and “perlina” aubergine. (1, 3, 7, 9)	
“La siracusana alla mia maniera”	32
Cappelletti all'uovo, maschulini da magghia, limone, uva passolina, pomodoro e formaggio dei poveri.	
“The Syracusan me way”	
Egg cappelletti, maschulini, lemon, pine nuts, raisins, tomato and toasted crumb. (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.

Coperto/Cover charge 4€

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

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

- “Pescato del giorno”** 34
in camicia di sale alle erbe, conchigliacei e salsa di datterino giallo di Scicli arrosto.
- “Catch of the day”**
poached with herbs-salt, shellfish and roasted Scicli yellow datterino tomato sauce.
(1, 4, 7, 9, 14)
- “Triglia di fondale”** 32
Alla beccafico, fiore di zucca croccante alla birra di carrubo e la sua bouillabaisse.
- “Bottom mullet”**
Beccafico style, crunchy courgette flower with carob beer and its bouillabaisse.
(1, 4, 5, 7)
- “1,2,3 Piccione!”** 38
Suprema cotta al barbecue, coscetta confit croccante, cioccolatino con le sue interiora, cavolo rosso marinato e ciliegie dell’Etna.
- “1,2,3 Pigeon!”**
Supreme cooked on the barbecue, crunchy confit leg, chocolate with its innards, marinated red cabbage and Etna cherries.
(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 nel fienile”** 32
Pistacchio e more selvatiche.
- “Suckling lamb in the barn”**
Pistacchio and wild blackberries.
(1, 6, 7, 8, 9, 10)
- “Sua maestà il tonno”** 31
Tonno cotto al barbecue, cipolla rossa pickle, ketchup di peperoni e melanzana al cartoccio.
- “His Majesty the Tuna”**
Barbecued tuna, pickle red onion, pepper ketchup and baked aubergine.
(1,4,6,12)

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.

DESSERT

- “Omaggio al Bosca”** 15
Sigaro al cioccolato Guanaya 70% e brownies, semifreddo al rum, gelato al tabacco allo cherry e fava tonka.
- “Homage to the Bosca”**
Guanaya 70% chocolate and brownies cigar, rum semifreddo, cherry tobacco ice cream and tonka bean.
(3, 7, 8)
- “Minestrone estivo siciliano” (opzione vegana e no lattosio)** 15
Consistenze e armonie di frutta e verdura di stagione lavorate prima in estrazione e poi in osmosi.
- “Sicilian summer minestrone” (vegan and lactose-free option)**
Textures and harmonies of seasonal fruit and vegetables worked first in extraction and then in osmosis.
(9)
- “Limone verdello IGP”** 15
Latte di capra cagliato al naturale con succo di limone, cuore liquido di arancia e cardamomo su zuppetta di frutti di bosco poché e fiori di ibisco.
- “Sicilian PGI Verdello lemon”**
Naturally curdled goat's milk with lemon juice, orange and cardamom liquid inside on poached berries soup and hibiscus flowers.
(3, 7, 8)
- “Made in Sicily”** 15
Biancomangiare alla mandorla, gelato al pistacchio e salsa di pesca bianca e passito.
- “Made in Sicily”**
Almond blancmange, pistachio ice cream and white peach and passito sauce.
(3, 7, 8)

“Oriente”

15

Arachidi, caramello salato, yuzu e the matcha.

“Orient”

Peanuts, salt caramel, yuzu and matcha tea.

(3, 5, 7, 8)

“Degustazione formaggi”

20

5 tipologie di formaggi siciliani, stagionati e semi-stagionati, confetture e marmellate.

“Cheese tasting”¹

5 types of Sicilian cheeses, aged and semi-aged, jams and marmalades.

**Tutte le nostre proposte non prevedono glutine.
All our proposals don't include gluten.**

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.