



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.



Affidatevi alla creatività dello Chef.... Lasciatevi guidare in un viaggio sensoriale creato su misura per voi. I nostri percorsi si intendono per tutti i commensali.

Trust the creativity of the Chef.... Let yourself be guided on a sensorial journey tailor-made for you. Our journey are intended for all guests.

I NOSTRI PERCORSI

“I grandi classici del Cortile” 6 portate di mare e di terra.	150
“The great classics of the Cortile” A six-course mixed meat and fish menu.	
“Passeggiata in Ortigia” 5 portate di mare.	130
“Walk in Ortigia” A five-course ever-changing surprise seafood journey.	
“Terra da scoprire” Cinque portate di carne e vegetali.	110
“A Land to be Discovered” A five-course ever-changing.	
“Impronta vegetale” Percorso di quattro portate vegetariane.	100
“Plant footprint” A four-course ever-changing.	

Invitiamo i nostri ospiti a informare il personale di sala riguardo qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell'ordinazione.

Il menù degustazione deve essere uguale per tutto il tavolo.

We invite our guests to inform the dining room staff of any food intolerance or allergy before ordering.

The tasting menu must be chosen for all dinners.

ANTIPASTI
STARTERS

- "La Regina del mare"** 36
Ricciola in sale bilanciato, gambero rosso di Ortigia, mandorla d'Avola, avocado e colatura di arance e finocchio.
- "The sea Queen "**
Amberjack in balanced salt, Ortigia red prawn, Avola almond, avocado and orange and fennel dripping.
(2, 3, 4, 7, 8, 9)
- "Cipollata di Seppia"** 38
Tenerumi, guanciaie, il suo nero e ricci di mare.
- "Cuttlefish cute into strips"**
Courgette greens, bacon, cuttlefish ink and sea urchins.
(5, 9, 14)
- "La mia idea di vitello tonnato"** 38
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 Peppe"** 35
Verdure estive, tartufo, grana Siciliano 40 mesi e guanciaie croccante.
- "Peppe's Egg"**
Summer vegetables, truffle, 40 month Sicilian parmesan and crispy bacon.
(1, 3, 7, 9)
- "Ricordo di un esperienza chez Loiseau"** 40
Carpaccio di Capesante, carota, caviale, sedano rapa e beurre blanc alle alghe.
- "A memory of an experience chez Loiseau"**
Scallop carpaccio, carrot, 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

- “Acquarello alla pizzaiola”** 40
Cotto in estrazione di Pomodoro datterino, mozzarella, olive, basilico e crostacei.
- “Acquerello alla pizzaiola”**
Risotto cooked in tomato datterino extract with mozzarella, olives, basil and shellfish
(2, 7, 8, 9)
- “Sfere di patate novelle”** 35
Cotte sotto la cenere, farciti di vitella giovane, zucchine in fiore, taleggio siciliano, limone verdello.
- “Spheres of spring potato”**
Cooked under the ash, stuffed with veal , courgettes, sicilian taleggio, verdello lemon.
(3, 7, 9)
- “Cozze e fagioli”** 36
Tortelli ripieni di “fagioli cosaruciaro” di Scicli, la sua zuppa al peperoncino, prezzemolo e cozze abbutunate.
- “Mussels and beans”**
Home made tortelli stuffed with “cosaruciaro beans” from Scicli, chilly soup, parsley and mussels
(1, 3, 5, 14)
- “Spaghettoni Santa Lucia”** 37
Aglio, 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)
- “Antica Memoria”** 35
Bottoni 40 tuorli , ripieno di basilico con verdure lavorate alla carrettiera, consommè estivo e primo sale.
- “Past Memory”**
Bottoni 40 egg yolk, stuffed with basil, vegetables, summery consommé and primo sale cheese.
(1, 3, 7, 8, 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”** 40
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)
- “1,2,3 Piccione!”** 40
Suprema cotta al barbecue, coscetta confit croccante, cioccolatino con le sue interiora, cavolo rosso marinato e frutti rossi.
- “1,2,3 Pigeon!”**
Supreme cooked on the barbecue, crunchy confit leg, chocolate with its innards, marinated red cabbage and red fruits.
(1, 2, 6, 7, 8, 9)
- “Filetto di asina Rossini”** 40
Filetto di asina con foie gras e tartufo.
- “Rossini donkey fillet”**
Donkey fillet with foie gras and truffle.
(1, 6, 9)
- “La pescatrice”** 40
In crepinette con salsa meunière e alghe marine.
- “Anglerfish”**
Rolled with meunière sauce and seaweed.
(1, 3, 4, 7, 8, 9)
- “Sua maestà l’astice”** 60
Cotto sul barbecue, zucchine quarantine e la sua boillabasse al peperoncino e zafferano ennese.
- “His majesty the lobster”**
Cooked on the barbecue, courgettes and its boillabasse with chilli pepper and Enna saffron.
(1,4,6,12)
- “Tributo all’opera di Vincenzo Bellini”** 32
Melanzana violetta, ricotta salata, gelato all’olio evo, salsa di datterino arrosto e basilico
- “Homage to Vincenzo Bellini”**
Aubergine, ricotta salata cheese, evo oil ice cream, roasted plum tomato sauce and basil
(5,6,7,8)

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”** 18
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)
- “Esprimi un desiderio”** 18
Meringa, zucchini pergola e basilico, fichi caramellati, sorbetto di pesca e sambuco.
- “Make a wish”**
Meringue, courgettes and basil, caramelized figs and sorbet with peach and elderberry.
- “Oro Verde”** 18
Cremoso al pistacchio, ricotta, sorbetto al lampone e rosa canina.
- “Green Gold”**
Pistachio cream, ricotta cheese, raspberry sorbet and wild rose.
(3, 7, 8)
- “Made in Sicily”** 18
Tartelletta alle mandorle con latte di capra cagliato al limone, miele di zagara ai fiori di arancio e polline.
- “Made in Sicily”**
Almond tartlet with lemon curd goat's milk, orange blossom honey and pollen.
(3, 7, 8)
- “Oriente”** 18
Arachidi, caramello salato, yuzu e the matcha.
- “Orient”**
Peanuts, salt caramel, yuzu and matcha tea.
(3, 5, 7, 8)
- “Minestrone estivo Siciliano”** 18
Consistenze e armonie di frutta e vegetali di stagione lavorate prima in estrazione e poi in osmosi.
- “Sicilian summer minestrone”**
Consistencies and harmonies of seasonal fruits and vegetables processed first in extraction and then in osmosis.
(9, V)
- “Degustazione formaggi”** 25
5 tipologie di formaggi siciliani, stagionati e semi-stagionati, confetture e marmellate.
- “Cheese tasting”**
5 types of Sicilian cheeses, aged and semi-aged, jams and marmalades.
(7)

**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.