



CAMPANIA

FAVIGNANA

Dalla Pescheria

Seafood Selection

Crudo (2,4,14)	95 €
Scampi, gamberi rossi di Mazara del Vallo, gamberi viola, mazzancolle, ricciola, tonno, selezione di ostriche <i>Langoustines, red prawns, violet prawns, king prawns, amberjack, tuna and a selection of oysters</i>	
Assaggio di crostacei (2,4)	34 €
Gambero rosso, gambero viola, mazzancolle scampi di Sicilia <i>Red prawn, violet prawn, king prawn, sicilian Langoustines</i>	
Ostriche (14)	7 € al pz
Gillardeau (Marennes-Oléron, Francia) Krystale (Groville-Sur Mer, Francia) Shardana (Orosei, Italia)	
Scampi imperiali crudi (3pz) (2)	36 €
<i>Imperial Raw Langoustines</i>	
Crostacei (2)	9 € al pz
Gamberi rossi, gamberi viola, mazzancolle, scampi <i>Red prawns, violet prawns, king prawns, langoustines</i>	

Antipasti

Starters

- Ricciola** (4) 26 €
Carpaccio in salsa di ceviche e capperi disidratati
Amberjack carpaccio with ceviche sauce and dried capers
- Sgombro** (1,4,7,8) 22 €
Sgombro marinato alla giapponese, sfiammato e servito con spuma di ricotta affumicata e croccante al pistacchio
Japanese-style marinated mackerel, flame-seared and served with smoked ricotta foam and pistachio crisp
- Tempura** (1,2,4) 28 €
Tempura di crostacei siciliani servita su gazpacho di pomodori costoluti
Sicilian crustacean tempura served on a gazpacho of costoluto tomatoes
- Ventresca** (4) 24 €
Ventresca di tonno rosso confit su spuma di patate e cipolle rosse all'agro
Red tuna belly confit on potato foam and sweet-and-sour red onions
- Il Piccione** (1,3,6,7,9) 24 €
Piccioni allevati in Provenza proposti in diverse consistenze: petto arrosto, coscia confit, crocchetta e fegatini serviti con una salsa allo Zibibbo
Pigeons raised in Provence presented in various textures: roasted breast, confit leg, croquette and livers served with a Zibibbo wine sauce
- Cardoncello arrosto** (9)  22 €
Cardoncello arrosto accompagnato da una vellutata di foglie di fico e nocciole
Roasted cardoncello mushrooms with fig leaf and hazelnut velouté

Primi

First Courses

- Spaghetti alle sarde** (1,4,7) 24 €
Spaghetti con sarde mantecati al burro della Normandia con pinoli, uvetta e briciole di pane ai fiori di finocchietto
Spaghetti with sardines, Normandy butter, pine nuts, raisins and wild fennel flower breadcrumbs
- Linguine agli scampi e caviale Beluga** (1,4,7,9) 36 €
Linguine avvolte in una delicata bisque con scampi crudi e cotti, olio al prezzemolo e caviale Beluga
Linguine coated in a delicate bisque with both raw and cooked scampi, parsley oil and Beluga caviar
- Risotto ai crostacei** (2,4,7,9) 28 €
Risotto con gambero rosso, gambero viola, scampi, alghe wakame e muschio stellato disidratati
Risotto with red and violet prawns, scampi, wakame seaweed and dehydrated star moss
- Ravioli di dentice** (1,2,4,7,9,14) 26 €
Ravioli di dentice con cozze e bottarga di muggine
Home-made pasta ravioli filled with dentex fish, topped with mussels and mullet roe
- Fagottini di crostacei** (1,2,3,4,9) 32 €
Fagottini di crostacei serviti in zuppa di aragosta preparata secondo la tradizione delle Egadi
Home made pasta dumplings served in lobster soup prepared according to the Egadi Islands tradition

Gnocchetti di patate alla bottarga
di tonno (1,2,4,7,9,14) 26 €

Gnocchetti di patate serviti su riduzione di datterini e
limone marinato

*Potato gnocchi with cured tuna roe on datterino tomato and
marinated lemon reduction*

Pappardelle allo scoltellato di manzo (1,3,7,9) 22 €

Pappardelle all'uovo in sugo bianco di carne profumato
al timo

Egg pappardelle with white beef ragù scented with thyme

Tortelli di patate (1)  22€

Tortelli di patate al macco di fave serviti con crema di
tenerumi e mandorle salate

*Potato tortelli filled with fava bean purée served with a
tender greens cream and salted almonds*

Ravioli verdi (1)  22 €

Ravioli verdi ripieni di melanzane affumicate, ristretto di
pomodoro datterino e melanzane fritte

*Home made pasta green ravioli filled with smoked eggplant,
datterino tomato reduction and fried eggplant*

Secondi

Main Courses

Ventresca (4) 34 €
Trancio di tonno rosso cotto alla brace con verdure fumé e chimichurri all'arancia
Chargrilled bluefin tuna's belly steak with smoked vegetables and orange chimichurri

Ricciola (1,3,4,8,9) 34 €
Ricciola in crosta di pane nero e pistacchi su ristretto di pesce al finocchietto e cuori di bietola saltati
Amberjack crusted in black bread and pistachios with fish jus, wild fennel and sautéed chard hearts

Tataki di tonno rosso (4) 34 €
Filetto di tonno scottato con purea di carote viola pak-choi brasato
Seared red tuna fillet with purple carrot purée and braised pak-choi

Dentice (4) 34 €
Trancio di dentice cotto al carbone con spinaci, millefoglie di patate e salsa pil-pil
Charcoal-grilled dentex fillet with spinach, potato millefeuille and pil-pil sauce

Gamberi rossi di Mazara del Vallo (2) 60 €
Gamberi rossi cotti alla brace con citronette al profumo di timo
Grilled red prawns from Mazara del Vallo with thyme-scented citronette

Filetto di manzo (7,9) 36 €
Filetto di manzo in salsa di arrosto con patate sauté e spinaci saltati
Beef fillet in roast gravy with sautéed potatoes and spinach

Bistecca Fiorentina alla brace 100 €
Bistecca servita con patate fritte e verdure al carbone €/al kg
T-bone steak served with fried potatoes and charcoal-grilled vegetables

Porro alle mandorle (8)  22 €
Porri brasati serviti su vellutata, chutney, spuma di latte di mandorla e mandorle salate croccanti
Braised leeks with velouté, chutney, almond milk foam and crispy salted almonds

Menù degustazione

Tasting menù

Mare nostrum 110€

Mare Nostrum Tasting Menù

7 portate a base di pesce crudo,
marinato e cotto
*7 courses based on raw,
marinated and cooked fish*

Ostriche

Oysters

Assaggi di crostacei siciliani

Sicilian crustacean bites

Carpaccio di ricciola

Amberjack carpaccio

Tempura

Tempura

Linguine agli scampi e caviale

Scampi and caviar linguine

Fagottini all'aragosta

Lobster fagottini

Ricciola in crosta

Crusted amberjack

Favignana

5 portate a base di pesce

5 courses based on fish

Tempura

Tempura

Ventresca confit

Confit tuna belly

Spaghetti alle sarde

Sardine spaghetti

Ravioli di cernia

Grouper ravioli

Filetto di dentice arrosto

Roasted dentex fillet

Carne

80€

Meat

5 portate a base di carne e
vegetariani

*5 courses based on meat and
vegetarian options*

Cardoncelli arrosto

Roasted cardoon

Piccione

Pigeon

Pappardelle

Pappardelle

Ravioli di patate

Potato Ravioli

Filetto di manzo 160 grammi

160g beef fillet

Anima vegana 

60€

Vegan Soul

80€

5 portate di ispirazione vegan

*5 courses inspired by vegan
cuisine*

Tempura di foglie e alghe

Tempura of leaves and seaweed

Cardoncelli arrosto

Roasted cardoon

Tortelli di patate al macco

Potato tortelli with macco

Ravioli di melanzane affumicate

Smoked eggplant ravioli

Porro alle mandorle

Leek with almonds

Vini al calice

Wines by the Glass

Bollicine
Champagne Réserve
Exclusive Brut, *Nicolas
Feuillatte* 10€

Metodo classico 8€
Murgo Rosé, *Murgo*

Bianchi
Catarratto, *Porta del Vento* 8€
Suòlo5, *Duca di Salaparuta* 8€
Leone, *Tasca d'Almerita* 8€

Rossi
Altroverso, *Porta del Vento* 8€
Perricone Guarnaccio,
Tasca d'Almerita 8€

*Per la lista
dei vini completa
scansiona il qr code*



Birre

Beers

12€

Birrificio artigianale siciliano “Donna di coppe”

*Sicilian craft brewery “Donna di
Coppe”*

Chiara

Rossa

Weiss

Acqua

Water

Acqua microfiltrata 3€
Campania
Naturale o frizzante 1lt

Acqua San Benedetto 4€
Naturale o frizzante 0,5lt

Cocktail signature 15€



Trizzana

Amaro Amara, vermouth Salvan's alle erbe, tonica mediterranean
"come il porto sicuro delle barche raccoglie energia e vivacità in un vortice dinamico e spiritoso"



Aiamola

Rum al finocchietto selvatico, lime, mandarinata
"come il canto solenne dei tonnaroti, avvolge i sensi con speziata intensità e mistica essenza"



Muciara

Tequila, mezcal, liquore di fico d'India, limone, tintura di peperoncino
"come la lunga e solida imbarcazione, sprigiona forza e carattere con la sua nota piccante e corposa"



Rais

Gin siciliano, liquore di genziana, liquore al bergamotto, vermouth bianco
"come il maestro della tonnara, impone rispetto con la sua autorevole intensità"



Aegusa

Marsala semisecco, miele di acacia, tintura di mandorle, whisky fat-washed cacao
"come l'antico nome di Favignana, è l'essenza dell'isola in un sorso. Un brindisi alla Sicilia più autentica"

Cocktail signature 10€



Il Maestrone

Cordiale di miele e foglie di fico, lime, soda

*“un soffio di freschezza che danza come il vento maestro,
un analcolico in cui le foglie di fico sussurrano storie
mediterranee”*



Lo Scirocco

Cordiale di mela, carota e finocchietto, lime, soda

*“come il vento caldo che porta con se i colori dorati del
deserto, un analcolico speziato, intenso e avvolgente”*

Cocktail classici 12€

Allergeni

Allergens

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| 1 Glutine | 8 Frutta a guscio e derivati |
| 2 Crostacei e derivati | 9 Sedano e derivati |
| 3 Uova e derivati | 10 Senape e derivati |
| 4 Pesce e derivati | 11 Semi di sesamo e derivati |
| 5 Arachidi e derivati | 12 Solfiti |
| 6 Soia e derivati | 13 Lupini e derivati |
| 7 Latte e derivati | 14 Molluschi e derivati |



Piatto vegano

Coperto: 4,00 €

Tutti i formati di pasta di grano duro sono del Pastificio Mancini;

La Fregola è biologica di grano senatore Capelli trafiletata al bronzo e tostata;

Il riso per il risotto è carnaroli invecchiato Airone;

Il nostro pesce è acquistato fresco e abbattuto dove previsto dalla normativa vigente;

I lievitati ed il pane sono di nostra produzione e ottenuti con farine biologiche di grani antichi e lievito madre di pasta acida;