

A black and white photograph of a stone building with arches and a large white graphic overlay. The building is made of rough-hewn stone blocks and features several large, dark arches. The foreground is a body of water reflecting the building. A large, white, stylized graphic element, resembling a large letter 'S' or a similar shape, is overlaid on the left side of the image. The text 'CAMPANIA' is centered over the building's facade.

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
Langoustines, red prawns, violet prawns, king prawns, amberjack, tuna and a selection of oysters

Assaggio di crostacei (2,4) 34 €

Gambero rosso, gambero viola, mazzancolle, scampi di Sicilia
Red prawn, violet prawn, king prawn, sicilian Langoustines

Ostriche (14) 7 € /u

Gillardeau (Marennes-Oléron, Francia)
Krystale (Groville-Sur Mer, Francia)
Shardana (Orosei, Italia)

Crostacei (2) 9 € /u

Gamberi rossi, gamberi viola, mazzancolle, scampi
Red prawns, violet prawns, king prawns, langoustines

Antipasti

Starters

Ricciola (4) 26 €

Carpaccio in salsa di ceviche e capperi disidratati
Amberjack carpaccio with ceviche sauce and dried capers

Tempura (1,2,4) 28 €

Tempura di crostacei siciliani 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

Fettucce ai crostacei crudi (1,2,4,7,9) 32 €



Fettucce in bisque di crostacei con gambero rosso, gambero viola, scampi crudi e alghe disidratate
Fettuccine with crustacean bisque, red shrimp, purple shrimp, raw langoustines, and dehydrated seaweed

Risotto all'Anguilla affumicata (2,7,9) 34 €

Risotto carnaroli Gran Riserva con Anguilla affumicata, plancton e caviale Beluga
Carnaroli "Gran Riserva" risotto with smoked eel, plankton, and Beluga caviar

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

- Gnocchetti alla bottarga di tonno rosso (1,2,4,7,9,14) 26 €
Gnocchetti di patate alla bottarga di tonno rosso
con limone marinato su crema di tenerumi
*Potato gnocchetti with bluefin tuna bottarga,
marinated lemon, and tenerumi cream*
- 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 (1,3,7)  22 €
Tortelli di patate al macco di fave e finocchietto selvatico
con spuma di ricotta fumè e mandorle salate
*Potato tortelli with fava bean purée (macco) and wild fennel,
served with smoked ricotta foam and salted almonds*
- Zuppa tiepida di tenerumi (1)  18 €
Zuppa tradizionale di tenerumi, servita tiepida
con fregola biologica
Traditional tenerumi soup, served warm with organic fregola

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 pak-choi brasato, spuma di sedano rapa e salsa sweet chili

Seared red tuna fillet with braised pak choi with celeriac foam and sweet chili sauce

<p>Dentice ⁽⁴⁾</p> <p>Trancio di dentice cotto al carbone con spinaci, millefoglie di patate e salsa pil-pil</p> <p><i>Charcoal-grilled dentex fillet with spinach, potato millefeuille and pil-pil sauce</i></p>	34 €
<p>Filetto di manzo ^(7,9)</p> <p>Filetto di manzo in salsa di arrosto con patate sautè e spinaci saltati</p> <p><i>Beef fillet in roast gravy with sautéed potatoes and spinach</i></p>	36 €
<p>Porro alle mandorle ⁽⁸⁾</p> <p>Porri brasati serviti su vellutata, chutney, spuma di latte di mandorla e mandorle salate croccanti</p> <p><i>Braised leeks with velouté, chutney, almond milk foam and crispy salted almonds</i></p>	22 €

Menù degustazione

Tasting menù

Mare Nostrum

110 €

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

Fettucine ai crostacei

Fettuccine with crustaceans

Risotto all'anguilla

Eel risotto

Ricciola in crosta

Crusted amberjack

Favignana

80 €

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 dentice

Snapper 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

Tortelli di patate

Potato tortelli

Filetto di manzo 160 grammi

160g beef fillet

Anima vegana

60 €

Vegan Soul

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

Zuppa tiepida di tenerumi e fregola biologica

Warm tenerumi soup with organic fregola

Tortelli di patate al macco

Potato tortelli with fava bean purée

Porro alle mandorle

Leek with almonds

Vini al calice

Wines by the Glass

Bollicine

Champagne Réserve Exclusive Brut, <i>Nicolas Feuillatte</i>	10 €
Metodo classico Murgo Rosé, <i>Murgo</i>	8 €

Bianchi

Catarratto, <i>Porta del Vento</i>	8 €
Suòlo5, <i>Duca di Salaparuta</i>	8 €
Leone, <i>Tasca d'Almerita</i>	8 €

Rossi

Syrah, <i>Duca di Salaparuta</i>	8 €
Perricone Guarnaccio, <i>Tasca d'Almerita</i>	8 €

Birre

Beers

Birrificio artigianale siciliano “Donna di coppe” <i>Sicilian craft brewery “Donna di Coppe”</i>	
Chiara Rossa Weiss	12 €

Acqua

Water

Acqua microfiltrata Camparia 1lt	3 €
Acqua San Benedetto 0,5lt	4 €



Per la lista dei vini completa
scansiona il QR code

For the full wine list scan the QR code

Cocktail Signature

Signature Cocktails

Rais

Gin Favignana, rosolio al bergamotto,
vermouth bianco, liquore genziana 15 €

Ajamola

Rum infuso al finocchietto, succo lime,
sciroppo di zucchero, top di cedrata 15 €

Bue Marino

Gin Seapearl, liquore Marino Amarea, lime,
sciroppo zucchero 15 €

Clemente

Vodka Moskovscaya, liquore ai fiori di sambuco,
succo lime, sciroppo di zucchero 15 €

Il Maestrale

Ananas, pesca, lime, ginger beer 15 €

Lo Scirocco

Cordiale di mela, carota, lime, soda 15 €

Cala Rossa

London dry gin, Marsala Rubino Riserva,
vendemmia tardiva Kayd, bitter alla fava di cacao 15 €

Cocktail Classici

10 €

Allergeni

Allergens

01. Glutine
02. Crostacei e derivati
03. Uova e derivati
04. Pesce e derivati
05. Arachidi e derivati
06. Soia e derivati
07. Latte e derivati
08. Frutta a guscio e derivati
09. Sedano e derivati
10. Senape e derivati
11. Semi di sesamo e derivati
12. Solfiti
13. Lupini e derivati
14. Molluschi e derivati

Piatto vegano 

Coperto: 4 €

Tutti i formati di pasta di grano duro sono del *Pastificio Mancini*; La Fregola è biologica di grano senatore Capelli trafilata 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.