



# CAMPAÑA

FAVIGNANA

# Dalla Pescheria

## *Seafood Selection*

<b>Crudo</b> (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>	
<b>Assaggio di crostacei</b> (2,4)	34 €
Gambero rosso, gambero viola, mazzancolle scampi di Sicilia <i>Red prawn, violet prawn, king prawn, sicilian Langoustines</i>	
<b>Ostriche</b> (14)	7 € al pz
Gillardeau (Marennes-Oléron, Francia) Krystale (Groville-Sur Mer, Francia) Shardana (Orosei, Italia)	
<b>Scampi imperiali crudi (3pz)</b> (2)	36 €
<i>Imperial Raw Langoustines</i>	
<b>Crostacei</b> (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) 26 €  
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) 22 €  
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) 32 €  
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) 26 €  
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) 24 €  
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) 24 €

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) 20 €

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)

22 €

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)

32 €

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)

32 €

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)

32 €

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) 34 €  
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)  20 €  
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 Menu*

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*

Fagottini all'aragosta

*Lobster fagottini*

Linguine agli scampi e caviale

*Scampi and caviar linguine*

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 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*

5 portate di ispirazione

*5 courses inspired by*

*Mare Nostrum*

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*

<b>Bollicine</b> Champagne Réserve Exclusive Brut, <i>Nicolas Feuillatte</i>	10€
Metodo classico Murgo Rosé, <i>Murgo</i>	8€
<b>Bianchi</b> Catarratto, <i>Porta del Vento</i>	8€
Suòlo5, <i>Duca di Salaparuta</i>	8€
Leone, <i>Tasca d'Almerita</i>	8€
<b>Rossi</b> Altroverso, <i>Porta del Vento</i>	8€
Perricone Guarnaccio, <i>Tasca d'Almerita</i>	8€

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



## Birre

*Beers*

10€

## Birrificio artigianale siciliano “Donna di coppe”

*Sicilian craft brewery “Donna di  
Coppe”*

Chiara  
Rossa  
Weiss

## Acqua

*Water*

Acqua microfiltrata Campania Naturale o frizzante 1lt	3€
Acqua San Benedetto Naturale o frizzante 0,5lt	4€

## Cocktail signature 12€



### 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 9€



### 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 9€

# 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 trafileta 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;*