



CAVU
ARÍA
FAVIGNANA

Dalla Pescheria

Seafood Selection

Crudo (2,4,14) 95 €

Scampi, gamberi rossi, 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 €

Gillardeau (Marennes-Oléron, Francia)

Krystale (Groville-Sur Mer, Francia)

Shardana (Orosei, Italia)

al pz

Scampi imperiali crudi (3pz) (2) 36 €

Imperial raw langoustines

Crostacei (2) 9 €

Gamberi Rossi

Red prawns

al pz

Gamberi viola

Violet prawns

Mazzancolle

King prawns

Scampi

Langoustines

Antipasti

Starters

- Ricciola** (4) 26 €
Carpaccio in salsa di ceviche e capperi disidratati
Amberjack carpaccio with ceviche sauce and dried capers
- Impepata di cozze** (14) 16 €
Padellona di cozze aperte al naturale e speziate al pepe nero
Large pan of mussels, naturally steamed and seasoned with black pepper
- 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
- Cardoncello arrosto** (9)  22 €
Cardoncello arrosto accompagnato da una vellutata di foglie di fico e nocciole
Roasted cardoncello 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
- Risotto ai crostacei** (2,4,7,9) 28 €
Risotto con gambero rosso, gambero viola, scampi, alghe wakame e muschio stellato disidratati
Shellfish 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
Dentex ravioli with mussels and mullet roe
- 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 tuna roe on datterino tomato and marinated lemon reduction
- Pappardelle allo scoltellato di manzo** (1,2,4,7,9,14) 22 €
Pappardelle all'uovo in sugo bianco di carne profumato al timo
Egg pappardelle with white beef ragù scented with thyme
- Ravioli verdi** (1)  22 €
Ravioli verdi ripieni di melanzane affumicate, ristretto di pomodoro datterino e melanzane fritte
Green ravioli filled with smoked eggplant, datterino tomato reduction and fried eggplant

Secondi

Main Courses

- 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** (2) 60 €
Gamberi rossi cotti alla brace con citronette al profumo di timo
Grilled red prawns 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
- 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

Insalate

Salad

Caesar (1,3,10)

Lattuga romana, petto di pollo arrosto, crostini di pane speziato, scaglie di parmigiano 36 mesi, briciole di guanciale croccante e maionese alla senape

Romaine lettuce, roasted chicken breast, spiced bread croutons, 36-month aged Parmigiano flakes, crispy guanciale crumbs and mustard mayo

16 €

Camparia (4,6,9)

Tonno rosso a vapore sott'olio aromatico, pomodori datterini, fagiolini verdi croccanti, giardiniera, fiori di capperi e origano

Steamed red tuna in aromatic oil, datterino tomatoes, crispy green beans, pickled vegetables, caper flowers and oregano

18 €

Sicilia fumè (4,8,9)

Insalata romana, lollo, finocchi, arance, acciuche affumicate, mandorle salate, capperi fritti e riduzione di aceto di melograno e miele

Romaine and lollo lettuce, fennel, oranges, smoked anchovies, salted almonds, fried capers and pomegranate-honey vinegar reduction

16 €

Vini al calice 6€

Wines by the Glass

Bianchi

Leone, *Tenuta Regaleali*
Grillo Superiore Senarìa, *Pellegrino*

Rosato

Rosato, *Duca di Salaparuta*

Rossi

Perricone, *Tenuta Regaleali*
Syrah, *Duca di Salaparuta*

Bollicine

Prosecco Brut Valdobbiadene,
Valdo

Champagne, (10€)
Nicolas Feuillatte

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



Birre in bottiglia 6€

Bottled Beers

Nastro azzurro 0,0
Peroni senza glutine

Birre alla spina

Draft Beers

Raffo Lager

0,2 5 €
0,4 8 €

Pilsner urquell

0,3 6 €
0,5 9 €

St.Benoit ambrée

0,3 6 €
0,5 9 €

Sodati 6€

Soft Drinks

Cedrata Tassoni
Limonata
Chinotto/mandarinata Tomarchio
Soda al pompelmo rosa / fiori di sambuco
Ginger beer
Tonica/tonica mediterranean
Coca cola/coca cola zero
Succhi bio

Acqua 4€

Water

Acqua San Benedetto
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 semi secco, miele di acacia, tintura di mandorle, whisky fat 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 sé i colori dorati del
deserto, un analcolico speziato, intenso e avvolgente”*

Cocktail classici

12€

Gin tonic

Beefeater (con Fever tree indian o mediterranean)

Vodka tonic

Moskovskaya (con fever tree indian o mediterranean)

Cocktail Martini

Beefeater, Carpano dry

Vodka Martini

Moskovskaya, Carpano dry

Bloody Mary

Moskovskaya, succo di pomodoro, lime, spicy mix

Margarita

Cazadores, triple sec, lime

Old fashioned

Jim beam, angostura, zucchero

Whisky sour

Jim beam, zucchero, lime, foamer

Daiquiri

Bacardi bianco, zucchero, lime

Old cuban (15€)

Bacardi carta oro, lime, zucchero, menta, champagne

Moskow mule

Moskovskaya, lime, ginger beer

Negroni

Beefeater, Carpano rosso, campari

Americano

Carpano rosso, Campari, soda

Mojito

Bacardi bianco, lime, zucchero, menta, soda

Aperol spritz

Aperol, prosecco, soda

Campari spritz

Campari, prosecco, soda

Hugo spritz

Liquore al sambuco, lime, prosecco, soda

Paloma

Cazadores, lime, soda al pompelmo rosa

Tommy's margarita

Cazadores, sciroppo di agave, lime

NB: Per qualsiasi distillato puoi scegliere il tuo prodotto premium dalla lista della bottigliera

Please note: For any cocktail or spirit, you are welcome to select a premium label from our spirits selection.

Dalla bottigliera

Distilled Selections

Gin 50ml

Favignana	13 €
Insule dry	15 €
Volcano	15 €
Volcano dirty	18 €
Hendrick's	15 €
Seapearl	16 €
Nikka coffey gin	16 €

Whisky 50ml

Nikka from the barrel	16 €
Monkey shoulder	15 €
Buffalo trace	15 €

Tequila/Mezcal 50ml

Casamigos	18 €
Herradura plata	13 €
Herradura rep.	15 €
Alipus	13 €

Vermouth

Passiti e Marsala 60ml

Carpano antica formula	10 €
Salvan's rosso	10 €
Bukkuram	10 €
Florio secco	10 €
Florio semisecco	10 €

Rum/Cachaça 50ml

Clairin	16 €
Diplomatico ris.	15 €
Don Esteban	20 €
Flor de cana 12	15 €
Yaguara	15 €

Vodka 50ml

Grey Goose	15 €
Lavica di Sicilia	13 €

Base uva 50ml

Cognac Ferrand	18 €
Grappa Poli	10 €
Grappa Frappato	10 €
Grappa Porta del vento orange	10 €
Pisco Fontana	12 €

Amari 60ml

Amara	8 €
Fernet	8 €
Erbe a-mare	8 €
Amaro rizza	8 €
Jefferson	8 €

Liquori 60ml

Amarea liquore marino	8 €
Sambuca	8 €
Genziana	8 €
Mandarino	8 €

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: 2,50 €

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;