

CAVU D'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) 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

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) Spaghetti con sarde mantecati al burro della Normandia con pinoli, uvetta e briciole di pane ai fiori di finocchietto <i>Spaghetti with sardines, Normandy butter, pine nuts, raisins and wild fennel flower breadcrumbs</i>	22 €
Risotto ai crostacei (2,4,7,9) Risotto con gambero rosso, gambero viola, scampi, alghe wakame e muschio stellato disidratati <i>Shellfish risotto with red and violet prawns, scampi, wakame seaweed and dehydrated star moss</i>	24 €
Ravioli di dentice (1,2,4,7,9,14) Ravioli di dentice con cozze e bottarga di muggine <i>Dentex ravioli with mussels and mullet roe</i>	24 €
Gnocchetti di patate alla bottarga di tonno (1,2,4,7,9,14) Gnocchetti di patate serviti su riduzione di datterini e limone marinato <i>Potato gnocchi with tuna roe on datterino tomato and marinated lemon reduction</i>	24 €
Pappardelle allo scoltellato di manzo (1,2,4,7,9,14) Pappardelle all'uovo in sugo bianco di carne, profumato al timo <i>Egg pappardelle with white beef ragù, scented with thyme</i>	20 €
Ravioli verdi (1)  Ravioli verdi ripieni di melanzane affumicate, ristretto di pomodoro datterino e melanzane fritte <i>Green ravioli filled with smoked eggplant, datterino tomato reduction and fried eggplant</i>	22 €

Secondi

Main Courses

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 (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)

34 €

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)

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

Cocktail signature 12€



Trizzana

Amaro Amara, vermout 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 9€



Il Maestrale

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€

Gin tonic

Beefeater (con Fever tree indian o mediterranean)

Vodka tonic

Moskowskaya (con fever tree indian o mediterranean)

Cocktail Martini

Beefeater, carpano dry

Vodka Martini

Moskowskaya, carpano dry

Bloody Mary

Moskowskaya, 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 (10€)

Bacardi carta oro, lime, zucchero, menta, champagne

Moskow Mule

Moskowskaya, 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	10 €
Insule dry	12 €
Nesos	11 €
Volcano	12 €
Volcano dirty	14 €
Hendrick's	12 €
Seapearl	14 €
Nikka coffey gin	14 €

Whisky 50ml

Nikka from the barrel	14 €
Monkey shoulder	12 €
Buffalo trace	12 €

Tequila/Mezcal 50ml

Casamigos	15 €
Herradura plata	10 €
Herradura rep.	12 €
Alipus	10 €
Illegal	10 €

Vermouth

Passiti e Marsala 60ml

Carpano antica formula	8 €
Salvan's rosso	8 €
Bukkuram	8 €
Florio secco	8 €
Florio semisecco	8 €

Rum/Cachaça 50ml

Clairin	13 €
Diplomatico ris.	12 €
Don Esteban	20 €
Flor de cana 12	12 €
Yaguara	12 €

Vodka 50ml

Grey Goose	12 €
Lavica di Sicilia	10 €

Base uva 50ml

Cognac Ferrand	15 €
Grappa Poli	8 €
Grappa Frappato	7 €
Grappa Porta	7 €
del vento orange	
Pisco Fontana	10 €

Amari 60ml

Amara	7 €
Fernet	7 €
Erbe a-mare	7 €
Amaro rizza	7 €
Jefferson	7 €

Liquori 60ml

Amarea liquore	7 €
marino	
Sambuca	7 €
Genziana	7 €
Mandarino	7 €

Vini al calice 5€

Wines by the Glass

Bianchi

Leone, *Tenuta Regaleali*
Grillo, *Pellegrino*

Rosato

Rosato, *Duca di Salaparuta*

Rossi

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

Bollicine

Prosecco Brut Valdobbiadene, *Valdo*

Champagne, *Nicolas Feuillatte* (9€)

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



Birre in bottiglia

Bottled Beers

Nastro azzurro 0,0
Peroni senza glutine

Birre alla spina

Draft Beers

Raffo Lager

0,2 4 €
0,4 6 €

Pilsner urquell

0,3 5 €
0,5 7 €

St.Benoit ambrée

0,3 5 €
0,5 7 €

Sodati

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

Water

Acqua microfiltrata 3€
Camparia
Naturale o frizzante 1lt

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

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 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;