



***La mia idea di cucina è volta al pieno appagamento dell'esperienza gastronomica dell'ospite che passa attraverso la stagionalità, la territorialità e l'eticità degli alimenti.***



*Affidatevi alla creatività dello Chef.... Lasciatevi guidare in un viaggio sensoriale creato su misura per voi. I nostri percorsi si intendono per tutti i commensali.*

*Trust the creativity of the Chef.... Let yourself be guided on a sensorial journey tailor-made for you. Our journey are intended for all guests.*

## I NOSTRI PERCORSI

**“I grandi classici del Cortile”** 150

6 portate di mare e di terra.

**“The great classics of the Cortile”**

A six-course mixed meat and fish menu.

**“Passeggiata in Ortigia”** 130

5 portate di mare.

**“Walk in Ortigia”**

A five-course ever-changing surprise seafood journey.

**“Terra da scoprire”** 110

Cinque portate di carne e vegetali.

**“A Land to be Discovered”**

A five-course ever-changing.

**“Impronta vegetale”** 100

Percorso di quattro portate vegetariane.

**“Plant footprint”**

A four-course ever-changing.

Invitiamo i nostri ospiti a informare il personale di sala riguardo qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell'ordinazione.

Il menù degustazione deve essere uguale per tutto il tavolo.

We invite our guests to inform the dining room staff of any food intolerance or allergy before ordering.

The tasting menu must be chosen for all dinners.

ANTIPASTI  
STARTERS

- "La Regina del mare"** 36  
Ricciola in sale bilanciato, gambero rosso di Ortigia, mandorla d'Avola, avocado e colatura di arance e finocchio.
- "The sea Queen "**  
Amberjack in balanced salt, Ortigia red prawn, Avola almond, avocado and orange and fennel dripping.  
(2, 3, 4, 7, 8, 9)
- "Le declinazioni dell'asparago"** 35  
Zabaione al burro nocciola e caviale.
- "Asparagus Variations"**  
Hazelnut butter zabaione and caviar.  
(1, 3, 4, 7, 9, 12)
- "La mia idea di vitello tonnato"** 38  
Vitellina, tataki di tonno, salsa tonnata e capperi di Salina
- "My idea of veal with tuna sauce"**  
Veal, tuna tataki, tuna sauce and Salina capers.  
(3, 4, 6, 11)
- "L'uovo di Peppe"** 35  
Verdure autunnali, tartufo, grana Siciliano 40 mesi e guanciale croccante.
- "Peppe's Egg"**  
Autumn vegetables, truffle, 40 month Sicilian parmesan and crispy bacon.  
(1, 3, 7, 9)
- "Ricordo di un esperienza chez Loiseau"** 40  
Capesante, caviale, sedano rapa e beurre blanc alle alghe.
- "A memory of an experience chez Loiseau"**  
Scallops, caviar, celeriac and seaweed beurre blanc.  
(4, 7, 8, 9, 12)
- "Cipollata di Seppia"** 38  
Piselli novelli, guanciale, ricotta e ricci di mare.
- "Cuttlefish cute into strips"**  
Little peas, bacon, ricotta cheese and sea urchins.  
(5, 9, 14)

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o surgelati all'origine. Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

*Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or frozen at origin. Please contact the restaurant staff for more information.*

Coperto/Cover charge 4€

Prezzi in Euro – IVA 10% inclusa | Prices in Euro – Vat 10% included

## PRIMI PIATTI

## PASTA

- “Risotto acquerello”** 40  
Clorofilla di foglie di cavolo trunzu, canocchie, stracciatella e agrumi.
- “Acquerello Risotto”**  
Chlorophyll of trunzu cabbage leaves, mantis shrimp, stracciatella and citrus fruits.  
(2, 7, 9)
- “Aria di primavera”** 35  
Sfere di patata rossa cotta sotto la cenere, caprino girgentano e primizie di primavera.
- “Freshness of spring”**  
Spheres of red potato cooked under the ashes, Girgentano goat cheese and early spring.  
(1, 3, 7)
- “Cozze e fagioli”**  
Tortelli ripieni di “fagioli cosaruciaro” di Scicli, la sua zuppa al peperoncino, prezzemolo e cozze abbutunate. 36
- “Mussels and beans”**  
Home made tortelli stuffed with “cosaruciaro beans” from Scicli, chilly soup, parsley and mussels  
(1, 3, 5, 14)
- “Spaghettone Santa Lucia”** 35  
Aglione, olio e peperoncino, crudo di tonno con la sua bottarga, pesto di finocchietto selvatico e salsa garum.
- “Santa Lucia spaghetti”**  
Garlic, oil and chilli pepper, raw tuna with its roe, wild fennel pesto and garum sauce.  
(1, 4, 7)
- “Antica Memoria”** 35  
Cappelletto di semola, broccoli arriminati, maialino, cipollotto, olive e tuma persa.
- “Past Memory”**  
Semolina cappelletto, broccoli, pork, spring onion, olives and tuma persa cheese.  
(1, 3, 7)

Alcuni ingredienti a causa della loro stagionalità potrebbero essere preventivamente abbattuti dallo Chef o surgelati all'origine. Si prega di rivolgersi al personale di sala per maggiori informazioni.

*Some ingredients due to their seasonality could be previously cut down by the Chef or frozen at origin. Please contact the restaurant staff for more information.*

Coperto/Cover charge 4€

Prezzi in Euro – IVA 10% inclusa | Prices in Euro – Vat 10% included

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES

- “Pescato del giorno”** 40  
In camicia di sale alle erbe, conchigliacei e salsa di datterino giallo di Scicli arrosto.
- “Catch of the day”**  
Poached with herbs-salt, shellfish and roasted Scicli yellow datterino tomato sauce.  
(1, 4, 7, 9, 14)
- “1,2,3 Piccione!”** 40  
Suprema cotta al barbecue, coscetta confit croccante, cioccolatino con le sue interiora, cavolo rosso marinato e frutti rossi.
- “1,2,3 Pigeon!”**  
Supreme cooked on the barbecue, crunchy confit leg, chocolate with its innards, marinated red cabbage and red fruits.  
(1, 2, 6, 7, 8, 9)
- “Filetto di asina Rossini”** 40  
Filetto di asina con foie gras e tartufo.
- “Rossini donkey fillet”**  
Donkey fillet with foie gras and truffle.  
(1, 6, 9)
- “Agnellino nel fienile”** 40  
Pistacchio, marsala e more selvatiche.
- “Lamb in the barn”**  
Pistachio, Marsala and wild blackberries.  
(1, 6, 7, 8, 9, 10)
- “Sua maestà l’astice”** 60  
Cotto sul barbecue, cime di rapa e la sua boillabasse al peperoncino e zafferano ennese.
- “His majesty the lobster”**  
Cooked on the barbecue, turnip greens and its boillabasse with chilli pepper and Enna saffron.  
(1,4,6,12)
- “Sfumature vegetali”** 32  
Carciofo al barbecue, provola madonita, fondo vegetale e salsa all'aglio dolce.
- “Vegetable shades”**  
Barbecued artichoke, provola madonita, vegetable stock and sweet garlic sauce.  
(1, 3, 4, 7, 9)

**INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:** alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE n. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine. (2) Crostacei. (3) Uova. (4) Pesce. (5) Arachidi. (6) Soia. (7) Latte. (8) Frutta a guscio. (9) Sedano. (10) Senape. (11) Semi di sesamo. (12) Anidride solforosa. (13) Lupini. (14) Molluschi. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

**FOOD ALLERGY INFORMATION:** certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergenes designated by EU regulation No. 1169/2011. The designated allergenes and products are: (1) Cereals containing gluten. (2) Crustaceans. (3) Eggs. (4) Fish. (5) Peanuts. (6) Soybeans. (7) Milk. (8) Nuts. (9) Celery. (10) Mustard. (11) Sesame seeds. (12) Sulphur dioxide and sulphites. (13) Lupin beans. (14) Molluscs. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We can not guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.