



**I PIATTI**  
**“ SELEZIONE PEDOL ”**

Spaghettoni di Gragnano ai gamberi rossi di Mazara

*Estratto di gamberi, tartare di gambero rosso di Mazara,  
mentuccia fresca, lime e bottarga di tonno*

– 19 –

Bottoncini di pescato del giorno

*con battuto asiatico, jus di sogliola,  
erbe aromatiche fritte e sesamo*

– 15 –

Risotto riserva San Massimo al tonno rosso siciliano

*mantecatura con pecorino toscano, burro di Normandia e pepe di Sichuan,  
servito con tonno rosso siciliano marinato allo zenzero*

– 21 –

Bouillabaisse di crostacei e pesce pelagico

*con crostini alla rouille e germogli misti*

– 26 –

Catalana “Pedol”

*Crostacei, cipolla in tre consistenze,  
pomodori marinati, lamponi ed erbe aromatiche*

– 31 –

Triglia alla plancia

*La sua testa frita e carciofi freschi in tre consistenze*

– 29 –

Polpo brasato al Moscato

*Patate, verdure senza cuore, tartufo di stagione e olio al basilico*

– 28 –

Tagliata di Tonno rosso siciliano

*Insalatina di germogli, rucola, olive taggiasche,  
pomodorino confit, limone candito e primizie*

– 29 –

Uovo a bassa temperatura

*Crema di patate e topinambur, tartufo di stagione,  
crostini al pepe di Timut*

– 18 –



## DESSERT

### TARTELLETTA AL LEMON CURD

*Composta di frutti rossi allo zenzero,  
panna al lampone, zucchero filato*

– 9 –

### FONDENTE AL CIOCCOLATO

*mango spicy e chips di mela rossa*

– 8 –

### TIRAMISÙ AL CAFFÈ

*castagne, nocciole tostate,  
affumicato al tabacco e alloro*

– 8 –

### SELEZIONE DI GELATI CUCINATI AL MOMENTO

*mango, frutti rossi, mela verde, arancia sanguinella*

– 8 –