



cortilepepe

Toti Fiduccia

Modernità e tradizione,
esaltazione dei sapori del territorio e contaminazioni esterne,
rispetto della materia prima di massima qualità e sperimentazione,
nel cuore del centro storico di Cefalù
a pochi passi dal Duomo.

*Innovation and tradition,
exaltation of local flavors and external contamination,
use of the highest quality raw materials
in the heart of the historic center of Cefalù,
just few steps from the Duomo.*

Gli antipasti / Starter

Finestra in Oriente:

Battuto di tonno rosso, cipolla agrodolce, bottarga, salsa ponzu affumicata e mizuna 4, 6
Chopped red tuna, sweet and sour onion, bottarga, smoked ponzu sauce and mizuna
28

2024: La quaglia incontra lo scampo:

Quaglia in falsomagro, pistacchi di Raffadali, scampi e il loro fondo 2, 3, 7, 8, 9, 12
Quail in "falsomagro", Raffadali pistachios, scampi and their sauce
28

Profumo di Campagna:

Carciofo al bbq, la sua salsa, uvetta, latte di mandorla e infuso di foglie 7
Bbq artichoke, its sauce, raisin, almond milk, leaf infusion
22

I primi piatti / First course

Vorrei fosse domenica:

Tortello di pasta fresca, stracotto di coda, cavolicelli e salsa di provola affumicata 3, 7, 1, 12
Fresh pasta tortello, stewed tail, cabbage and smoked provola sauce
28

Spaghetti Arriminato:

Spaghetti pastificio Mancini, broccolo al miso ,capperi, pinoli e "Muddica atturrata" 1, 6, 8
Spaghetti, broccoli with miso, capers, pine nuts and "Muddica atturrata»
24

Mare di inverno:

Risotto Acquerello, crema di zucca al forno, ragusano semi stagionato, acciughe, salsa verde e senape rosa 7, 4, 9
Acquerello risotto, baked pumpkin cream, semi-mature Ragusano cheese, anchovies, green sauce and pink mustard
28

I secondi piatti / Second course

Queen Fish:

Ricciola arrosto, broccoletti e muggina all'ostrica 7, 14
Roasted amberjack, broccoli and oyster meunière
30

Porchetta di..?

Coniglio in porchetta, scalogno caramellato, chutney di mele dell'Etna, Cavolo nero, fondo al pepe Timut 9, 12, 8
Rabbit in porchetta, caramelized shallots, Etna apple chutney, black cabbage, Timut pepper sauce
28

Monocromia:

Barbabietola C.B.T e croccante, vinaigrette all'aceto di mele, crescione 12
C.B.T beetroot and crunchy, apple cider vinegar vinaigrette, watercress
22

I piatti e i menu degustazione possono subire variazioni in base alla reperibilità della materia prima e del pescato.
The dishes and tasting menus may undergo variations based on the availability of products and fish.

Coperto / Service € 4.

Menu degustazione / Tasting menu

Menu degustazione 6 portate / Tasting menu 6 courses

90

Un menu degustazione di 6 portate
che ripercorre dove siamo arrivati e che getta le basi su nuovi cammini.

A 6 course tasting menu

which retraces where we have arrived and which lays the foundations on new paths.

Coperto e bevande escluse / Service and drink non included

Gusto Vegetale / Vegetable taste

65

4 portate che raccontano il raccolto della stagione invernale.

4 courses that tell the story of the winter season's harvest.

Coperto e bevande escluse / Service and drink non included

I menu degustazione sono compresi di:

benvenuto della cucina, i nostri lievitati e la piccola pasticceria

The tasting menus include:

welcome from the kitchen, our leavened products and the small pastry

Abbinamenti vini / Wine Tasting

4 calici / 4 glass
65 pp

3 calici / 3 glass
40 pp

"Gentile Ospite"

I prodotti e l'esperienza dei nostri chef Le garantiscono la massima qualità.

Tuttavia alcuni ingredienti possono provocare allergie e/o intolleranze alimentari.

È importante per noi che Lei informi il nostro personale se è intollerante o allergico a determinati ingredienti per scongiurare il rischio di possibili contaminazioni crociate.

"Friendly Host"

The products and the experience of our chefs guarantee the highest quality.

However, some ingredients can cause food allergies and/or intolerances.

It is important to us that you inform our staff if you are intolerant or allergic to certain ingredients to avoid the risk of possible cross-contamination.

L'Autorità Europea per la sicurezza si impegna a indicare la presenza di allergeni nei prodotti alimentari sotto elencati dal regolamento UE 1169/2011.

The European Safety Authority is committed to indicating the presence of allergens in food products listed below by EU regulation 1169/2011.

1 - Cereali contenente glutine	1 - Cereals containing gluten
2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei	2 - Crustaceans and crustacean-based products
3 - Uova e prodotti a base di uova	3 - Eggs and egg products
4 - Pesce e prodotti a base di pesce	4 - Fish and fish-based products
5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi	5 - Peanuts and peanut-based products
6 - Soia e prodotti a base di soia	6 - Soy and soy-based products
7 - Latte e prodotti a base di latte	7 - Milk and milk-based products
8 - Frutta a guscio	8 - Nuts
9 - Sedano e prodotti a base di sedano	9 - Celery and celery-based products
10 - Senape e prodotti a base di senape	10 - Mustard and mustard-based products
11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	11 - Sesame seeds and sesame-based products
12 - Anidride solforosa e solfiti	12 - Sulfur dioxide and sulphites
13 - Lupini e prodotti a base di lupini	13 - Lupines and lupine products
14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi	14 - Molluscs and mollusc-based products

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali.

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore/-35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

I prodotti contrassegnati con l'asterisco, in alcuni periodi dell'anno, potrebbero essere congelati.

Please let our floor staff know, if there are any allergies or intolerances, they will give you all the infos. You need about our food and beverages.

Menu is subject to changes, according with seasonal products and market availability.

We may use natural additives in the preparation of some of our dishes.

All the fish we use is properly abated, as expected by the regulation of law. It can also be kept at negative temperatures (-20°C for 24 hours / -35°C for 15 hours) and be subjected to freezing procedures.

The products marked with an asterisk may be frozen at certain times of the year.

