



MENU DEGUSTAZIONE

Tre percorsi tra i sapori e i profumi della nostra Sicilia. Tre modi per scoprire il territorio attraverso ricette che custodiscono l'essenza della nostra isola. Tre itinerari dall'inconfondibile gusto mediterraneo. Scegliete la vostra meta e godetevi il viaggio.

<i>L'inizio del viaggio</i> Menu di 3 portate	€ 35.00
<i>La Sicilia a un passo</i> Menu di 5 portate	€ 45.00
<i>I 7 peccati capitali</i> Menu di 7 portate	€ 60.00

Degustazione vini in abbinamento

- 2 calici € 10.00
- 3 calici € 15.00
- 5 calici € 25.00

Ogni menu degustazione viene servito per minimo 2 persone



Il nostro paniere è realizzato con una selezione di farine autoctone Molino Soprano
Coperto € 3.00



ANTIPASTI

<i>In riva al mare</i> Varietà di crudi	€ 22.00
<i>Il gambero al tramonto</i> Tartare di gambero rosso di Mazara, estratto di pesca, cialda al nero di seppia, gel di zenzero	€ 14.00
<i>Omaggio a Tony Lo Coco</i> Spaghetti di tonno rosso al lime, crema di cocco, arachidi, caviale di yuzu	€ 13.00
<i>Sushi barocco</i> Solo con prodotti made in Sicily	€ 9.00
<i>Seppia fiammeggiante</i> Seppia fiammeggiata con burrata su crostone di pane di Perciasacchi e spremuta di pomodoro	€ 12.00
<i>Il profumo di una domenica in campagna</i> Cernia del Mediterraneo affumicata, patata cotta sulla cenere e salsa all'arancia	€ 12.00
<i>Polpo di primavera</i> Polpo scottato su purea di zucchini e menta, piselli ,favette, fagiolino, pomodorino confit, crema di limone candito	€ 13.00
<i>Giardino a sud est</i> Tartare di vitellina e caviale di tartufo in orto di stagione	€ 12.00
4.0 La nostra parmigiana di melanzana	€ 10.00

Il nostro paniere è realizzato con una selezione di farine autoctone Molino Soprano

Coperto € 3.00

Tutti i nostri prodotti ittici, somministrati sia cotti sia crudi, in ottemperanza al Reg CE 852/04 e al Reg CE 853/04 sono sottoposti, in loco, ad abbattimento rapido di temperatura per garantire qualità e sicurezza.





PRIMI

A mio padre

Spaghetti aglio, olio e vongole, mantecati con vellutata di tenerumi

€ 13.00

Tocchi mediterranei

Gnocchi fatti in casa ai frutti di mare con pomodoro confit

€ 14.00

Estate in Sicilia

Ravioli di bufala, sugo al nero di seppia, crema di burrata, ciliegino confit e mollica "atturrata".

€ 13.00

Cacio e pepe a Ragusa

Spaghetti ai 6 pepi con schiuma di Ragusano DOP semistagionato

€ 12.00

Radici

Ravioli alla crema di bufala con sugo al maialino nero dei Nebrodi

€ 12.00

Spaghetto del Rais

Spaghettone al ragù di tonno, schiuma di ragusano, e mollica "atturrata"

€ 14.00

La golosità del mare

Spaghettone aglio, olio e peperoncino, tartare di gambero, mollica "atturrata", e limone candito

€ 16.00

Il nostro paniere è realizzato con una selezione di farine autoctone Molino Soprano

Coperto € 3.00





SECONDI

Come foglie d'autunno

Ricciola, seppia, gambero rosso e pesce spada scottati su vellutata di piselli

€ 15.00

Il ballo del palato

Tonno rosso scottato con cipolla di Tropea in agrodolce, trucioli di pane, limone candito e gel allo zenzero

€ 14.00

14 ore

Pancia di maialino nero dei Nebrodi cotta a bassa temperatura con patata alla cenere e spinacino

€ 14.00

Filetto agli aromi di Sicilia

Filetto scottato con panure alla palermitana, patate, insalatina di pomodoro, capperi e olive

€ 16.00

Il nostro paniere è realizzato con una selezione di farine autoctone Molino Soprano

Coperto € 3.00





DESSERT

La mia Sicilia

Mousse di ricotta, crumble al caffè e cioccolato, gelato al pistacchio di Bronte DOP, gel di Marsala Superiore 10 anni Marco De Bartoli, arancia e limone canditi

€ 7.00

Assoluto di mandorle

Panna cotta, madeleine, croccante, crumble e gelato di mandorla Pizzuta di Avola

€ 7.00

Setteveli a modo mio

Con sfera di cioccolato all'acqua, crumble e gelato di cioccolato amaro

€ 6.00

Cannolo di ricotta

Con cialda croccante fatta a mano e gelato al pistacchio di Bronte DOP

€ 6.00

Babà d'oro

Con crema chantilly, gelato alla crema e frutta

€ 6.00

More Zen

Bavarese alle more con cuore di coulis di more e zenzero, crumble alle mandorle e gelato allo yogurt

€ 7.00

Friscura

Gelato alla lavanda, frutta di stagione, sedano, spugna al limone e brodo di frutta

€ 6.00





BEVANDE

Acqua Naturale	€ 3.00
Acqua Frizzante	€ 3.00
Acqua Lete	€ 3.00
Coca Cola cl 33	€ 2.00
Coca Cola 1 lt	€ 4.00
Fanta cl 33	€ 2.00
Heineken	cl 33 € 2.50 cl 66 € 3.50
Franziskaner	cl 50 € 5.00
Birra Moretti Gran Cru (bionda artigianale)	cl 50 € 7.00
Culovra Yblon golden strong (artigianale affumicata)	cl 33 € 5.00 cl 66 € 10.00
Timpa Yblon dry stone saison (bionda artigianale)	cl 33 € 5.00 cl 66 € 10.00
Birra di Parma (bionda artigianale)	cl 75 € 15.00
Tari Oro (bionda artigianale)	cl 33 € 6.50 cl 66 € 15.00
Baladin Isaac blanche	cl 33 € 6.00 cl 66 € 15.00
Baladin Nazionale (bionda artigianale)	cl 75 € 15.00
Baladin Nora (spezie e scorza di agrumi)	cl 75 € 16.00
Super Baladin Doppio malto	cl 75 € 16.00



ALLERGENI

Frutta a guscio
tutti i prodotti che includono:
mandorle, nocciole, noci
comuni, noci di acagiù,
noci pecan e del Brasile e
Queensland, pistacchi



FRUTTA A GUSCIO
Nuts

Sedano
e prodotti a base di sedano



SEDANO
Celery

Senape
si può trovare nelle salse
e nei condimenti,
specie nella mostarda



SENAPE
Mustard

Semi di sesamo e derivati
oltre ai semi interi
usati per il pane, possiamo
trovare tracce
in alcuni tipi di farine



SEMI DI SESAMO
Sesame

Anidrite Solforosa
usata come conservante,
possiamo trovarla in:
conservate di prodotti ittici, in
cibi sott'aceto, sott'olio e in
salamoia, nelle marmellate,
nell'aceto, nei funghi secchi
e nelle bibite analcoliche e
succhi di frutta



ANIDRITE SOLFOROSA
Sulphur Dioxide (Sulphites)

Lupini
presente ormai in molti cibi
vegan, sotto forma di arrosti,
salamini, farine e similari che
hanno come base
questo legume, ricco di
proteine



LUPINI
Lupin

Molluschi
canestrello, cannolicchio,
capasanta, cuore, dattero
di mare, fasolaro, garagolo,
lumachino, cozza, murice,
ostrica, patella, tartufo di mare,
tellina e vongola etc.



MOLLUSCHI
Molluscs

**Cereali contenenti
glutine**
cereali, grano, segale,
orzo, avena, farro, kamut,
inclusi ibridati e derivati



GLUTINE
Cereals containing
Wheat

Crostacei e derivati
sia quelli marini che
d'acqua dolce: gamberi,
scampi, aragoste,
granchi, paguri e simili



CROSTACEI
Crustacean

Uova e derivati
tutti i prodotti composti
con uova, anche in
parte minima. Tra le
più comuni: maionese,
frittata, emulsionanti,
pasta all'uovo, biscotti e
torte anche salate, gelati,
creme etc.



UOVA
Eggs

Pesce e derivati
tutti quei prodotti
alimentari che si
compongono di pesce,
anche se in piccole
percentuali



PESCE
Fish

Arachidi
snack confezionati,
creme e condimenti in cui
vi sia anche in piccole
dosi



ARACHIDI
Peanuts

Soia e derivati
latte, tofu, spaghetti, etc.



SOYA
Soya

Latte e derivati
yogurt, biscotti e torte,
gelato e creme varie.
Ogni prodotto in cui viene
usato il latte



LATTE
Milk