



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.

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

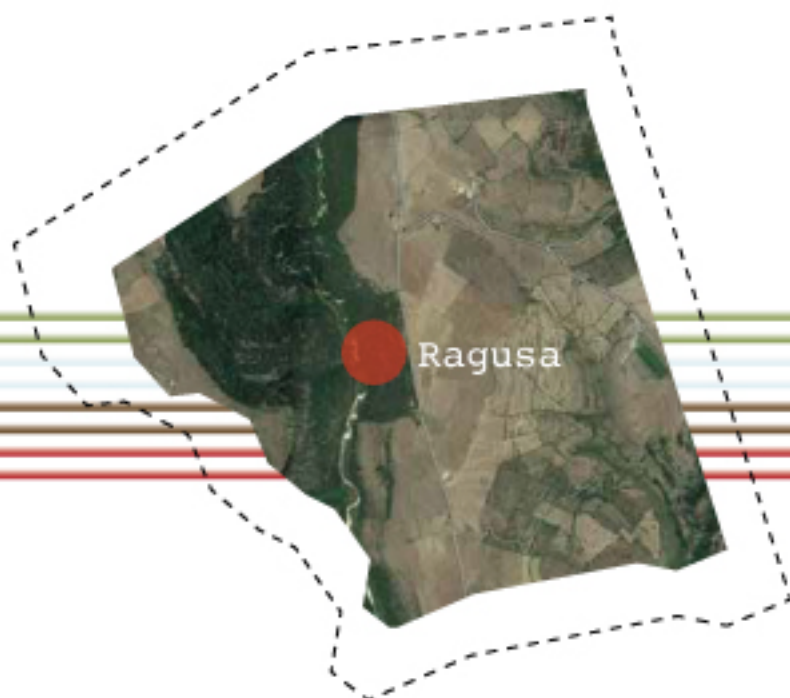
Degustazione vini in abbinamento

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

- In riva al mare*** € 22.00
Varietà di crudi
- Il segreto del gambero*** € 15.00
Tartare di gambero rosso di Mazara, crema di burrata, cialda al nero di seppia gel di zenzero e polvere di agrumi
- Sushi barocco*** € 9.00
Solo con prodotti made in Sicily
- Omaggio a Tony Lo Coco*** € 14.00
Spaghetti di tonno rosso al lime, crema e scaglie di mandorle, caviale di yuzu e limone candito
- Virtuoso di terra e di mare*** € 13.00
Spatola frita, caponatina di ortaggi e salsa di pomodoro affumicato
- Tocchi di polpo*** € 13.00
Polpo scottato su purea di fagioli, verdura di campo scottata, gocce di crema di peperoncino, lardo di Pata Negra
- Scena gastronomica*** € 16.00
Tartare di vitellina su fonduta di Tuma Persa e tartufo nero uncinato
- Via Plebiscito*** € 14.00
Polpette di cavallo su cremoso di provola affumicata, cipolla in agrodolce e indivia belga brasata
- 4.0** € 10.00
La nostra parmigiana di melanzane

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

<i>A mio padre</i> Spaghetti aglio, olio e vongole, mantecati con vellutata di sanapo selvatico	€ 13.00
<i>Sorpresa in mare</i> Patate e cozze con sorpresa	€ 12.00
<i>Rais</i> Tagliolini freschi al ragù di tonno, schiuma di Ragusano DOP e mollica atturrata	€ 14.00
<i>La golosità del mare</i> Spaghettoni mantecati, tartare di Rosso di Mazara, mollica atturrata e limone candito	€ 17.00
<i>Tocco de funzi</i> Tortello ripieno di vitello arrosto con ragù di funghi	€ 15.00
<i>Cacio e pepe a Ragusa</i> Spaghetti ai 6 pepi con schiuma di Ragusano DOP semistagionato	€ 12.00
<i>Radici</i> Ravioli alla crema di bufala con sugo al maialino nero dei Nebrodi	€ 12.00

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

Coperto € 3.00





SECONDI

La Siciliana Alalunga scottata su crema di cipolla di Giarratana, pomodoro confit, paté di olive di nostra produzione e mentuccia	€ 13.00
Come foglie d'autunno Ricciola, seppia, gamberi, alalunga e pesce spada scottati su zuppa di lenticchie nere di Leonforte	€ 15.00
Surfcasting Trancio di pesce lenza, purea di topinambur, carciofo fritto e salsa di prezzemolo	€ 15.00
Tre consistenze di anatra Petto di anatra arrosto, crocchetta di anatra fritta con crema di sanapo selvatico confettura di albicocche e cannella, jus di anatra	€ 16.00
Solido platonico Cubo di vitello cotto a bassa temperatura su salsa al prezzemolo, patata affumicata e giardiniera	€ 15.00
14 ore Pancia di maialino nero dei Nebrodi cotta a bassa temperatura con patata alla cenere, castagne e spinacino	€ 14.00
Domenica in montagna Filetto scottato con zuppa di funghi e patate al forno	€ 17.00

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

Coperto € 3.00





DESSERT

La mia Sicilia

€ 7.00

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

Stratificazioni

€ 7.00

Cream tart, cremoso di cioccolato bianco e lime e frutta di stagione

Setteveli a modo mio

€ 6.00

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

Cannolo di ricotta

€ 6.00

Con cialda croccante fatta a mano, crumble alle mandorle, arancia candita e gelato al pistacchio di Bronte DOP

Amabile di miele

€ 7.00

Cremoso al miele, crema inglese al limone, gelato alla lavanda, croccante ai semi misti, fiori eduli

Sentori di Marsala

€ 6.00

Cake al cioccolato, gelato al caffè, spuma di zabaione al Marsala Vecchio Samperi meringa al pepe di Timut





BEVANDE

Acqua Naturale	€ 3.00
Acqua Frizzante	€ 3.00
Acqua Lete	€ 3.00
Coca Cola cl 33	€ 2.00
Coca Cola 1 lt	€ 3.50
Fanta cl 33	€ 2.00
Heineken	cl 33 € 2.50 cl 66 € 3.50
Doc Birrificio Messina	cl 33 € 3.50
Birra Moretti Gran Cru (bionda artigianale)	cl 75 € 10.00
Culovra Yblon	cl 33 € 5.00
Timpa Yblon	cl 33 € 5.00
Tari Oro (bionda artigianale)	cl 33 € 6.50 cl 75 € 15.00
Baladin Isaac blanche	cl 75 € 15.00
Baladin Nazionale (bionda artigianale)	cl 75 € 15.00
Super Baladin Doppio malto	cl 75 € 15.00
Bruno Ribadi Pilsner (grani antichi)	cl 33 € 7.00 cl 75 € 15.00
Bruno Ribadi Sicilian Pale Ale (agrumi e pepe rosa)	cl 33 € 7.00 cl 75 € 15.00
Bruno Ribadi Bianca (scorza di mandarino di Ciaculli)	cl 33 € 7.00 cl 75 € 15.00
Bruno Ribadi Special Ale (uva passa e carruba)	cl 33 € 7.00 cl 75 € 15.00
Bruno Ribadi Tripel (fichi secchi e miele siciliano)	cl 33 € 7.00 cl 75 € 15.00



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: conserve 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