



## MENU DEGUSTAZIONE

Tre percorsi tra i sapori  
e i profumi della nostra terra.  
Tre modi per conoscere i piatti che  
custodiscono l'essenza della nostra Isola.  
Tre itinerari dall'inconfondibile gusto  
siciliano. Scegliete la vostra meta e  
godetevi il viaggio.

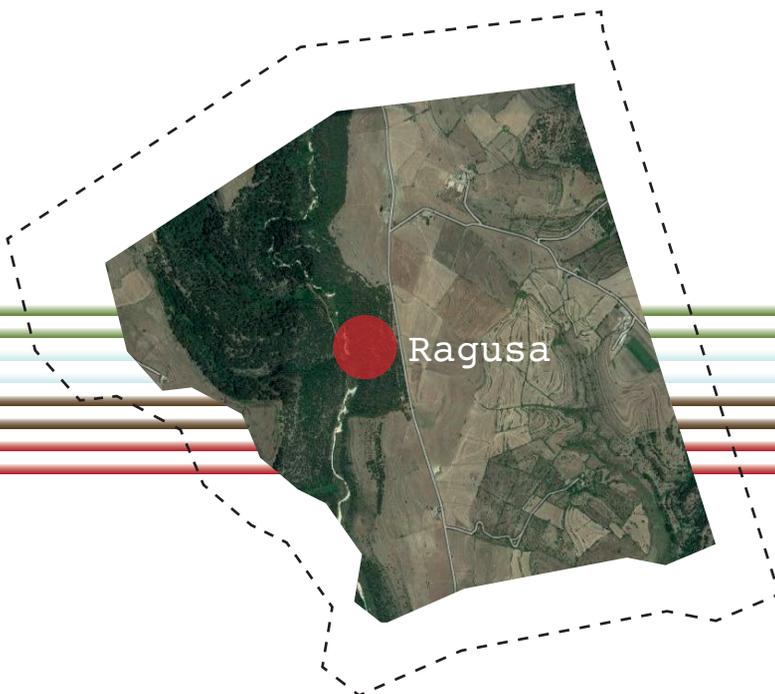
<b><i>Il numero perfetto</i></b> Menu di 3 portate	<b>€ 45.00</b>
<b><i>La Sicilia a un passo</i></b> Menu di 5 portate	<b>€ 60.00</b>
<b><i>I 7 peccati capitali</i></b> Menu di 7 portate	<b>€ 80.00</b>

### ***Percorso di vini in abbinamento***

3 calici € 25.00

5 calici € 45.00

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



## MENU VEG Mai più senza



*Un menu dedicato a chi segue una dieta veg, frutto della mia ricerca sulle migliori materie prime vegetali. In alcuni piatti ho aggiunto formaggi scelti, privilegiando quelli del nostro territorio, genuini e a km0. Desidero che chi mangia veg abbia una buona scelta tra proposte appositamente pensate e non debba accontentarsi di un riadattamento degli altri piatti "senza" alcuni ingredienti. Per questo ho chiamato il menu "Mai più senza".*

*Riccardo Cilia*

### **Sguardi**

La nostra parmigiana di melanzane con spuma di Ragusano e pomodoro confit

€ 12.00

### **Vacanze Romane**

Carciofo fritto con purè di topinambur, tartufo di Palazzolo in scaglie e demi glace di topinambur

€ 16.00

### **L'orto del Tocco**

Crostone di pane ai cereali, ricotta di bufala, favette, piselli, fagiolini e asparagi

€ 12.00

### **Ogni volta**

Tartare di rapa rossa, tuma persa, gelato al tartufo di Palazzolo e le sue scaglie

€ 16.00

### **Cremoso**

Uovo poché, spinacino scottato, schiuma di Ragusano e scaglie di tartufo

€ 18.00

### **Terra madre**

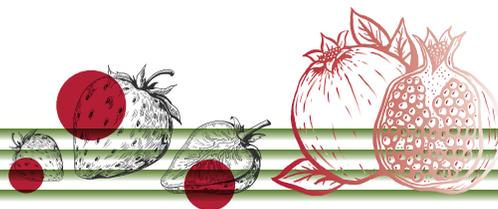
Paccheri, ristretto di radici, topinambur fritto, crema di sedano rapa e mandorle

€ 15.00

### **Intenso Mediterraneo**

Spaghettoni al limone

€ 15.00





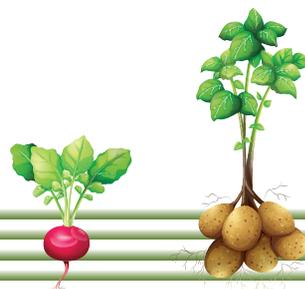
## ANTIPASTI

<b><i>In riva al mare</i></b> Varietà di crudi	€ 25.00
<b><i>Il segreto del gambero</i></b> Tartare di gambero rosso di Mazara, crema di burrata, cialda al nero di seppia, gel di zenzero e polvere di agrumi	€ 19.00
<b><i>Emisfero sud</i></b> Carpaccio di dentice, estratto di mela verde e sedano, guacamole e zeste di limone candito	€ 18.00
<b><i>Ghiotta</i></b> Rotolini di spatola alla beccafico e puntarelle in due consistenze	€ 15.00
<b><i>Evoluto</i></b> Polpo scottato su crema di piselli, ricotta di bufala e salsa alla 'nduja	€ 17.00
<b><i>Sfida</i></b> Tartare di vitellina, fonduta di Tuma Persa, gelato di tartufo con le sue scaglie	€ 18.00
<b><i>Maccarello</i></b> Sgombro affumicato, crema di finocchi e arancia, patè di olive nere	€ 16.00
<b><i>Via Plebiscito</i></b> Polpette di cavallo su cremoso di provola affumicata, cipolla in agrodolce e indivia belga brasata	€ 16.00
<b><i>Taglio Nobile</i></b> Girello di vitello affumicato, maionese alle nocciole e salsa ai mirtilli	€ 17.00

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.



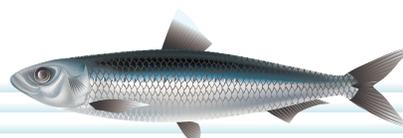


## PRIMI

<b><i>A mio padre 'rivoluzionario'</i></b>	<b>€ 17.00</b>
<i>Spaghetti aglio, olio e vongole, mantecati con crema di tenerumi, briciole di pane atturrato</i>	
<b><i>La golosità del mare</i></b>	<b>€ 22.00</b>
<i>Spaghettoni mantecati, tartare di Rosso di Mazara e limone candito</i>	
<b><i>La migliore scelta</i></b>	<b>€ 18.00</b>
<i>Ravioli ripieni di brasato, mantecati con fondo bruno, topinambur, caprino e scaglie di tartufo</i>	
<b><i>Incredibile! (A mia madre)</i></b>	<b>€ 17.00</b>
<i>Pasta con le sarde dentro ravioli di casa, uvetta sultanina, mollica aromatizzata e sarda marinata</i>	
<b><i>Mare Fuori</i></b>	<b>€ 18.00</b>
<i>Paccheri ripieni di ricotta e seppia, crema di cozze e sugo al nero di seppia</i>	
<b><i>Cacio e pepe a Ragusa</i></b>	<b>€ 15.00</b>
<i>Spaghetti ai 6 pepi con spuma di Ragusano DOP semistagionato</i>	
<b><i>Radici</i></b>	<b>€ 15.00</b>
<i>Ravioli alla crema di bufala con sugo e tocchetti di maialino nero dei Nebrodi e gelato al Ragusano Dop</i>	

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

Coperto € 3.00



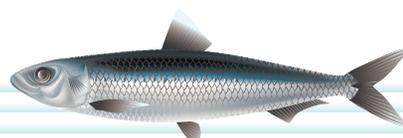


## SECONDI

<b><i>Sinfonico</i></b>	€ 20.00
Filetto con panatura alla palermitana e patata al forno	
<b><i>Surfcasting</i></b>	€ 20.00
Baccalà, salsa pil pil, crema di carciofi e carciofi fritti	
<b><i>Misteri siciliani</i></b>	€ 16.00
Polpette di tonno al sugo, fonduta di Ragusano DOP e crostoni di pane di casa	
<b><i>14 ore</i></b>	€ 16.00
Pancia di maialino nero dei Nebrodi cotta a bassa temperatura con patata alla cenere, spinacino e confettura di mele di nostra produzione	
<b><i>Contatto</i></b>	€ 20.00
Porchetta di agnello con il suo fondo, crema di piselli, scalogno confit	
<b><i>Semplice armonia</i></b>	€ 18.00
Pesce di lenza con salsa alla Mugnaia, crema di tenerumi, coriandoli di verdure di stagione	

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 candita

€ 10.00

### ***Fantasia proibita***

Crema di nocciola del Piemonte, crumble di cioccolato, meringhe al carrubo e gelato al Tartufo di Palazzolo Acreide

€ 13.00

### ***Setteveli a modo mio***

Sfera di cioccolato all'acqua, crumble e gelato di cioccolato amaro

€ 10.00

### ***Cannolo di ricotta***

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

€ 10.00

### ***Sentori di Marsala***

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

€ 10.00

### ***La Vie en Rose***

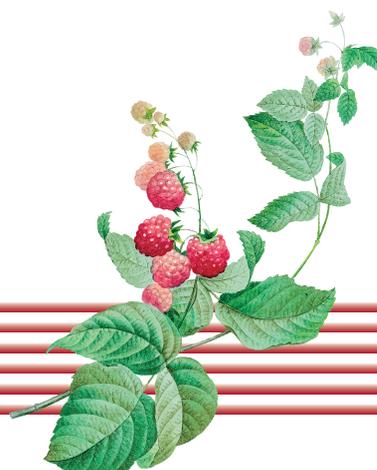
Cremoso alle mandorle, coulis di lamponi e rosa, crumble alle mandorle e sorbetto ai frutti rossi

€ 10.00

### ***L'Uovo delle Feste***

Cremoso alla fava tonka, cuore alla zuppa inglese, crumble e gelato al cioccolato

€ 10.00





## BEVANDE

<b>Acqua Naturale</b>	€ 3.50
<b>Acqua Frizzante</b>	€ 3.50
<b>Acqua Lete</b>	€ 3.50
<b>Coca Cola cl 33</b>	€ 2.50
<b>Coca Cola 1 lt</b>	€ 4.00
<b>Fanta cl 33</b>	€ 2.00

<b>Heineken</b>	cl 33 € 2.50	cl 66 € 3.50
<b>Doc Birrificio Messina</b>	cl 33 € 3.50	
<b>Birra Moretti Gran Cru (bionda artigianale)</b>	cl 75 € 10.00	
<b>Culovra Yblon</b>	cl 33 € 5.00	
<b>Timpa Yblon</b>	cl 33 € 5.00	
<b>Tarì Oro (bionda artigianale)</b>	cl 33 € 6.50	cl 75 € 15.00
<b>Baladin Isaac blanche</b>	cl 75 € 15.00	
<b>Baladin Nazionale (bionda artigianale)</b>	cl 75 € 15.00	
<b>Super Baladin Doppio malto</b>	cl 75 € 15.00	
<b>Bruno Ribadi Pilsner (grani antichi)</b>	cl 33 € 7.00	cl 75 € 15.00
<b>Bruno Ribadi Sicilian Pale Ale (agrumi e pepe rosa)</b>	cl 33 € 7.00	cl 75 € 15.00
<b>Bruno Ribadi Bianca (scorza di mandarino di Ciaculli)</b>	cl 33 € 7.00	cl 75 € 15.00
<b>Bruno Ribadi Special Ale (uva passa e carruba)</b>	cl 33 € 7.00	cl 75 € 15.00
<b>Bruno Ribadi Tripel (fichi secchi e miele siciliano)</b>	cl 33 € 7.00	cl 75 € 15.00



## ALLERGENI

Alcuni dei nostri prodotti sono soggetti ad abbattimento/congelamento in ottemperanza al regolamento CE n. 853/2004

In conformità al regolamento U.E 1169/2011 del parlamento Europeo, elenchiamo di seguito le sostanze e i prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- |  |   |  |   |   |  |
|--|---|--|---|---|--|
| <p><b>Frutta a guscio</b><br/>tutti i prodotti che includono:<br/>mandorle, nocciole, noci<br/>comuni, noci di acagiù,<br/>noci pecan e del Brasile e<br/>Queensland, pistacchi</p>  |    | <p><b>FRUTTA A GUSCIO</b><br/>Nuts</p>                           | <p><b>Cereali contenenti<br/>glutine</b><br/>cereali, grano, segale,<br/>orzo, avena, farro, kamut,<br/>inclusi ibridati e derivati</p>   |    | <p><b>GLUTINE</b><br/>Cereals containing<br/>Wheat</p> |
| <p><b>Sedano</b><br/>e prodotti a base di sedano</p>   |   | <p><b>SEDANO</b><br/>Celery</p>                                  | <p><b>Crostacei e derivati</b><br/>sia quelli marini che<br/>d'acqua dolce: gamberi,<br/>scampi, aragoste,<br/>granchi, paguri e simili</p>   |    | <p><b>CROSTACEI</b><br/>Crustacean</p>                 |
| <p><b>Senape</b><br/>si può trovare nelle salse<br/>e nei condimenti,<br/>specie nella mostarda</p>  |  | <p><b>SENAPE</b><br/>Mustard</p>                                 | <p><b>Uova e derivati</b><br/>tutti i prodotti composti<br/>con uova, anche in<br/>parte minima. Tra le<br/>più comuni: maionese,<br/>frittata, emulsionanti,<br/>pasta all'uovo, biscotti e<br/>torte anche salate, gelati,<br/>creme etc.</p> |  | <p><b>UOVA</b><br/>Eggs</p>                            |
| <p><b>Semi di sesamo e derivati</b><br/>oltre ai semi interi<br/>usati per il pane, possiamo<br/>trovare tracce<br/>in alcuni tipi di farine</p>   |  | <p><b>SEMI DI SESAMO</b><br/>Sesame</p>                          | <p><b>Pesce e derivati</b><br/>tutti quei prodotti<br/>alimentari che si<br/>compongono di pesce,<br/>anche se in piccole<br/>percentuali</p>   |  | <p><b>PESCE</b><br/>Fish</p>                           |
| <p><b>Anidrite Solforosa</b><br/>usata come conservante,<br/>possiamo trovarla in:<br/>conserve di prodotti ittici, in<br/>cibi sott'aceto, sott'olio e in<br/>salamoia, nelle marmellate,<br/>nell'aceto, nei funghi secchi<br/>e nelle bibite analcoliche e<br/>succhi di frutta</p> |  | <p><b>ANIDRITE SOLFOROSA</b><br/>Sulphur Dioxide (Sulphites)</p> | <p><b>Arachidi</b><br/>snack confezionati,<br/>creme e condimenti in cui<br/>vi sia anche in piccole<br/>dosi</p>   |  | <p><b>ARACHIDI</b><br/>Peanuts</p>                     |
| <p><b>Lupini</b><br/>presente ormai in molti cibi<br/>vegan, sotto forma di arrosti,<br/>salamini, farine e similari che<br/>hanno come base<br/>questo legume, ricco di<br/>proteine</p>  |  | <p><b>LUPINI</b><br/>Lupin</p>                                   | <p><b>Soia e derivati</b><br/>latte, tofu, spaghetti, etc.</p>  |  | <p><b>SOYA</b><br/>Soya</p>                            |
| <p><b>Molluschi</b><br/>canestrello, cannolicchio,<br/>capasanta, cuore, dattero<br/>di mare, fasolaro, garagolo,<br/>lumachino, cozza, murice,<br/>ostrica, patella, tartufo di mare,<br/>tellina e vongola etc.</p>  |  | <p><b>MOLLUSCHI</b><br/>Molluscs</p>                             | <p><b>Latte e derivati</b><br/>yogurt, biscotti e torte,<br/>gelato e creme varie.<br/>Ogni prodotto in cui viene<br/>usato il latte</p>  |  | <p><b>LATTE</b><br/>Milk</p>                           |