

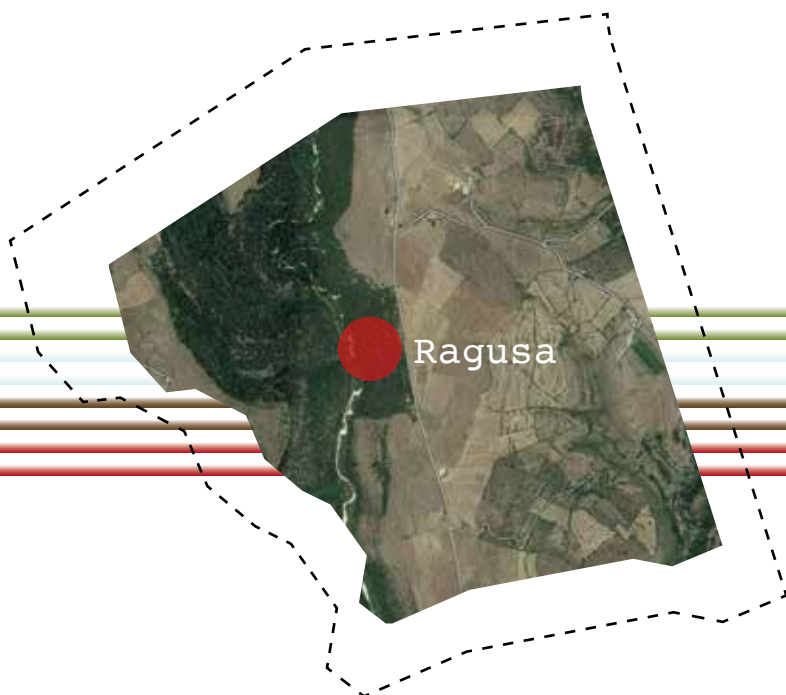


MENU DEGUSTAZIONE

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

L'inizio d'Oro (Degustazione di 15 antipasti tra crudi e cotti)	€ 40.00
Il numero perfetto Menu di 3 portate	€ 50.00
La Sicilia a un passo Menu di 5 portate	€ 60.00
I 7 peccati capitali Menu di 7 portate	€ 80.00

Ogni menu degustazione
viene servito per minimo 2 persone
e si intende per tutto il tavolo



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

Irresistibile

Crema di zucca, zucca in giardiniera e cotta a dischetti, fonduta di Piacentino ennese DOP, croccante di semi di zucca

€ 14.00

Regno d'autunno

Ragù di funghi, provola affumicata, spuma di funghi, lamelle di tartufo

€ 18.00

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





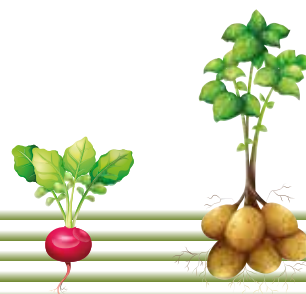
ANTIPASTI

In riva al mare Varietà di crudi	€ 25.00
Il segreto del gambero Tartare di gambero rosso di Mazara, crema di burrata, cialda al nero di seppia, gel di zenzero e polvere di agrumi	€ 20.00
Emisfero sud Carpaccio di dentice, guacamole con estratto di sedano, mela verde e zeste di limone candito	€ 18.00
Ghiotta Rotolini di spatola alla beccafico e puntarelle in due consistenze	€ 16.00
Evoluto Polpo scottato su crema di castagne, radicchio alla piastra e chicchi di melograno	€ 18.00
Sfida Tartare di vitellina, fonduta di Tuma Persa, gelato al tartufo con le sue scaglie	€ 20.00
Maccarello Sgombro affumicato, crema di finocchi, arancia, paté di olive nere	€ 16.00
Complicità Varietà di cotti di pesce	€ 20.00
Via Plebiscito Polpette di cavallo su cremoso di provola affumicata, cipolla in agrodolce e indivia belga brasata	€ 16.00
Taglio Nobile Girello di vitello affumicato con spuma di Ragusano, pere marinate, noci e rucola	€ 18.00
Euforia Mazzancolle scottate, salsa alla bottarga di tonno, topinambur fritto	€ 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.



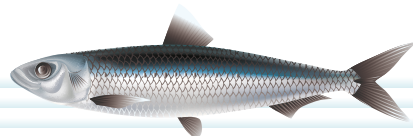


PRIMI

<i>A mio padre 'rivoluzionario'</i>	€ 17.00
Spaghetti aglio, olio e vongole mantecati con crema di sanapo, briciole di pane <i>atturrato</i>	
<i>La golosità del mare</i>	€ 22.00
Spaghettoni mantecati, tartare di gambero rosso di Mazara e limone candito	
<i>La migliore scelta</i>	€ 19.00
Ravioli ripieni di brasato mantecati con fondo bruno, topinambur, caprino e scaglie di tartufo	
<i>Incredibile! (A mia madre)</i>	€ 18.00
Pasta con le sarde dentro ravioli di casa, uvetta sultanina, mollica aromatizzata e sarda marinata	
<i>Mare Fuori</i>	€ 18.00
Paccheri ripieni di ricotta e seppia, crema di cozze e sugo al nero di seppia	
<i>Cacio e pepe a Ragusa</i>	€ 16.00
Spaghetti ai 6 pepi con spuma di Ragusano DOP semistagionato	
<i>Radici</i>	€ 16.00
Ravioli di ricotta dolce con sugo e tocchetti di maialino nero dei Nebrodi, gelato al Ragusano DOP	

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

Coperto € 3.00



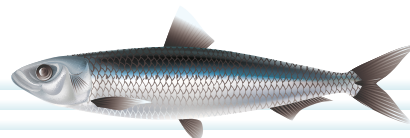


SECONDI

Sinfonico Filetto con ragù di funghi, patata affumicata e scaglie di tartufo	€ 24.00
Surfcasting Baccalà, salsa pil pil, crema di carciofi e carciofi fritti	€ 20.00
Misteri siciliani Polpette di tonno al sugo, fonduta di Ragusano DOP e crostoni di pane di casa	€ 16.00
14 ore Pancia di maialino nero dei Nebrodi cotta a bassa temperatura con patata alla cenere e spinacino	€ 16.00
Contatto Porchetta di agnello con il suo fondo, crema di piselli e scalogno confit	€ 20.00
Semplice armonia Pesce di lenza con crema di zucca, crumble salato, gelato al rosmarino con il suo olio	€ 20.00

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

Coperto € 3.00





DESSERT

- La mia Sicilia*** € 10.00
Mousse di ricotta, crumble al caffè e cioccolato, gelato al pistacchio di Bronte DOP, gel di Marsala Superiore 10 anni Marco De Bartoli, arancia candita
- Fantasia proibita*** € 15.00
Crema di nocciola del Piemonte, crumble di cioccolato, meringhe alle carrube e gelato al Tartufo di Palazzolo Acreide
- Setteveli a modo mio*** € 10.00
Sfera di cioccolato all'acqua, crumble e gelato di cioccolato amaro
- Cannolo di ricotta*** € 9.00
Cialda croccante fatta a mano, crumble alle mandorle, arancia candita e gelato al pistacchio di Bronte DOP
- Sentori di Marsala*** € 8.00
Cake al cioccolato, gelato al caffè, spuma di zabaione al Marsala Vecchio Samperi e meringa al pepe di Timut
- Acqua di rosa*** € 10.00
Cremoso alle mandorle, coulis di lamponi e rosa, crumble alle mandorle e sorbetto ai frutti rossi

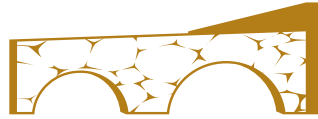




BEVANDE

Acqua Naturale	€ 3.50
Acqua Frizzante	€ 3.50
Acqua Lete	€ 3.50
Coca Cola cl 33	€ 2.50
Coca Cola 1 lt	€ 4.00
Fanta cl 33	€ 2.50




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
Tarì 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

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