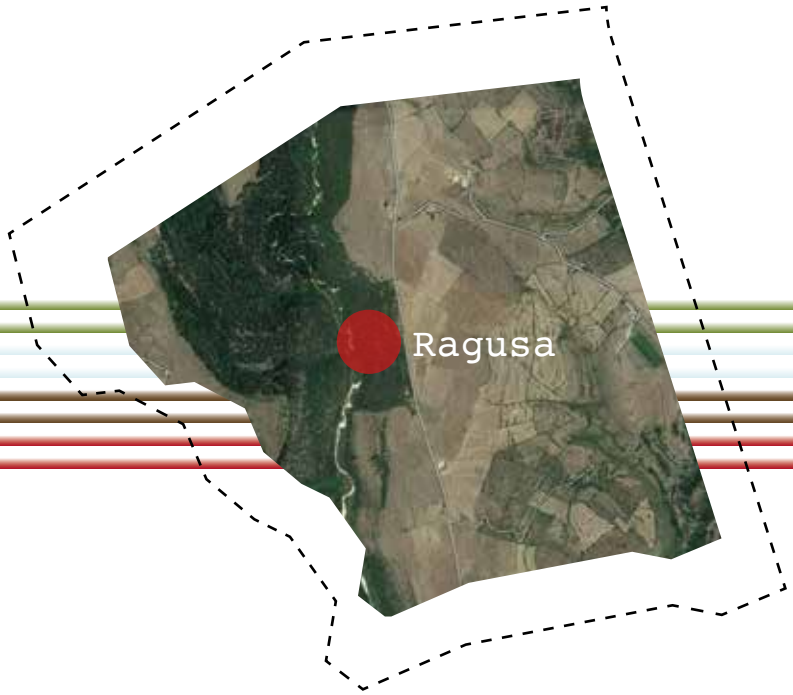
MENU DEGUSTAZIONE

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)	**€ 45,00**
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



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 **€ 12,00**
La nostra parmigiana di melanzane con spuma di Ragusano e pomodoro confit

Vacanze Romane **€ 16,00**
Carciofo fritto con purè di topinambur, tartufo di Palazzolo in scaglie

Ammalianti **€ 10,00**
Crocchette di fave su fonduta di pecorino e favette

Insalata russa con maionese vegana **€ 8,00**

Cremoso **€ 18,00**
Uovo poché, spinacino scottato, schiuma di Ragusano e scaglie di tartufo

Sorrisi **€ 12,00**
Spaghettone con piselli, crema di piselli e ricotta

Intenso Mediterraneo **€ 15,00**
Spaghettone al limone

ANTIPASTI

In riva al mare **€ 25,00**
Varietà di crudi

Il segreto del gambero **€ 20,00**
Tartare di gambero rosso di Mazara, crema di burrata, cialda al nero di seppia, gel di zenzero e polvere di agrumi

Emisfero sud **€ 18,00**
Carpaccio di dentice, guacamole con estratto di sedano, mela verde e zeste di limone candito

Ghiotta **€ 16,00**
Rotolini di spatola alla beccafico e puntarelle in due consistenze

Evoluto **€ 18,00**
Polpo scottato, patata affumicata, salsa alla Luciana e crostini di pane

Sfida **€ 20,00**
Tartare di vitellina, fonduta di Tuma Persa, gelato al tartufo con le sue scaglie

68 Km **€ 16,00**
Sgombro affumicato con estratto di pomodoro, stracciatella di burrata e capperi

Via Plebiscito **€ 16,00**
Polpette di cavallo su cremoso di provola affumicata, cipolla in agrodolce e indivia belga brasata

Complicità **€ 20,00**
Varietà di cotti di pesce

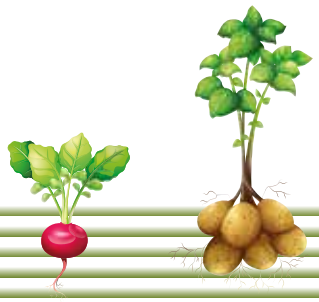
Taglio Nobile **€ 18,00**
Girello di vitello affumicato, con spuma di Ragusano, pere marinate, noci e rucola

Euforia **€ 17,00**
Mazzancolle scottate, salsa alla bottarga di tonno, topinambur fritto

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 'rivoluzionario' **€ 19,00**
Spaghetti aglio, olio e seppia, mantecati con crema di piselli, bottarga e briciole di pane *atturrato*

La golosità del mare **€ 22,00**
Spaghettone mantecato, tartare di gambero rosso di Mazara e limone candito

La migliore scelta **€ 19,00**
Ravioli ripieni di brasato mantecati con fondo bruno, topinambur, caprino e scaglie di tartufo

Incredibile! (A mia madre) **€ 18,00**
Ravioli di casa ripieni di sarde, uvetta sultanina, mollica aromatizzata e sarda marinata

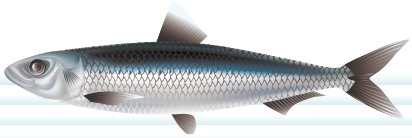
Mare Fuori **€ 18,00**
Paccheri ripieni di ricotta e seppia, crema di cozze e sugo al nero di seppia

Cacio e pepe a Ragusa **€ 16,00**
Spaghetti ai 6 pepi con spuma di Ragusano DOP semistagionato

Radici **€ 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 **€ 24,00**
Angus con caponata e patata affumicata

Surfcasting **€ 20,00**
Baccalà, salsa pil pil, crema di carciofi e carciofi fritti

Misteri siciliani **€ 16,00**
Polpette di tonno al sugo, fonduta di Ragusano DOP e crostoni di pane di casa

14 ore **€ 16,00**
Pancia di maialino nero dei Nebrodi cotta a bassa temperatura con patata
alla cenere e spinacino

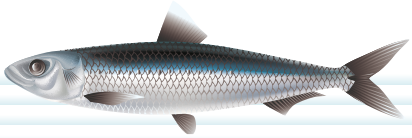
Contatto **€ 20,00**
Porchetta di agnello con il suo fondo, crema di piselli e scalogno confit

Semplice armonia **€ 20,00**
Ombrina con verdurine di primavera ed estratto di salicornia

Ballo del Palato **€ 18,00**
Tonno scottato, cipolla in agrodolce, gel di zenzero, limone candito e mollica *atturrata*

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

Coperto € 3,00



DESSERT

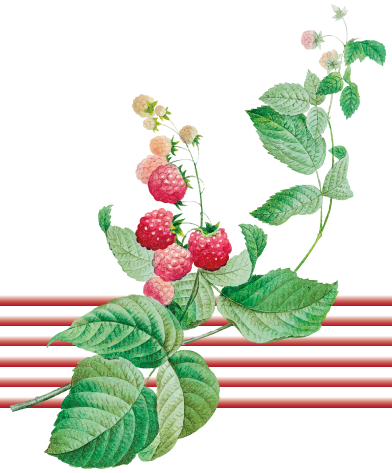
La mia Sicilia **€ 10,00**
Mousse di ricotta, crumble al caffè e cioccolato, gelato al pistacchio di Bronte DOP, gel di Marsala Superiore 10 anni Marco De Bartoli, arancia candita

Fantasia proibita **€ 15,00**
Crema di nocciola del Piemonte, crumble di cioccolato, meringhe al carrubo 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 **€ 10,00**
Cialda croccante fatta a mano, crumble alle mandorle, arancia candita e gelato al pistacchio di Bronte DOP

Sentori di Marsala **€ 10,00**
Cake al cioccolato, gelato al caffè, spuma di zabaione al Marsala Vecchio Samperi e meringa al pepe di Timut



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:

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 trovarlia 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