

Menu
Sosta, Incursione

Per conoscere l'identità della nostra cucina,
vi proponiamo di comporre in base al vostro gusto
il percorso di degustazione che preferite,
selezionando le portate
tra tutte quelle che compongono i menu dello chef

*In order to better understand our cuisine,
we suggest you to compose your own menu,
according to your taste,
among all the courses that make the chef menu*

2 portate + 1 dolce € 95
2 courses + 1 dessert € 95
Degustazioni vini 3 calici € 35 | *Wine pairing 3 glasses € 35*

Menu
Sguardo e Prospettiva

Orto° | Paté di ceci con ortaggi, erbe e spezie
Chickpeas pate with vegetables, aromatic herbs and spices

Trucioli di pasta° | *Trucioli con crema di cavolfiori, ragusano e pinoli, limone, capperi e caffè*
Trucioli pasta with cauliflower cream, Ragusano cheese and pine nuts, lemon, capers and coffee

Pane e Cipolla° | Cipolla in agrodolce, formaggio Fiore Sicano, rapa rossa e pane speziato
Sweet-and-sour Onion, Fiore sicano cheese, beetroot and spiced bread crumble

Risotto allo zafferano° | *Riso allo zafferano, mandorla, zucca e mela cotogna*
Saffron rice, almond, pumpkin and Quince

€ 110

Il menu viene servito per l'intero tavolo
The menu is served for the entire table
"Unconventional Pairing" € 60

Menu
Coltivare, Navigare

Fave, pistacchio e calamaro° | *Broad beans, Pistachio and Squid*

L'Arancino si chiude a Riccio° | Arancino di riso con gamberi, ricci e mozzarella
Sea urchin, shrimps arancino and mozzarella

Spremuta di Sicilia° | Pasta di grano duro con acciuga e finocchietto selvatico
Pasta with anchovies and wild fennel

Pesce arrosto con acqua pazza di mandorle e zucchine°
Roasted fish with fish and almond "acqua pazza" and zucchini

Lattuga alla griglia con caviale, guanciale e salsa di sesamo e soia°
Grilled lettuce with caviar, pork cheek and sesame and soy sauce

A pesca di ricci° | *Pesca sciropata, parfait ai ricci e pasta sfoglia*
Peach in syrup, sea urchin parfait and puff pastry

€ 130

Il menu viene servito per l'intero tavolo
The menu is served for the entire table

Degustazioni vini 6 calici € 60 | *Wine pairing 6 glasses € 60*

Menu
Punti, Appunti

La Melanzana° | *Melanzana affumicata, ostrica e spezie*
Smoked eggplant, oyster and spices

L'Arancino si chiude a Riccio° | *Arancino di riso con gamberi, ricci e mozzarella*
Sea urchin, shrimps arancino and mozzarella

Perle di Ceci° | *Gnocchetti di ceci aglio, olio e peperoncino, vongole, ricotta e mandorle*
Garlic, oil and pepper chickpea gnocchi with clams, ricotta cheese and almond

Ravioletti di gallina in brodo con funghi e pistacchio°
Chicken ravioli in broth with mushrooms and pistachio

Arrosto di Manzo° | *Manzo al sugo di arrosto, spinaci, pinoli e uvetta*
Beef with roast gravy, spinach, pine nuts and raisins

“Agnello aggrassato”° | *Agnello in umido alle spezie, ortaggi, olive e capperi*
Stewed lamb with spices, vegetables, olives and capers

Pane e Cipolla° | *Cipolla in agrodolce, formaggio Fiore Sicano, rapa rossa e pane speziato*
Sweet-and-sour Onion, Fiore Sicano cheese, beetroot and spiced bread crumble

Baco da seta° | *Cannolo con cremino alle spezie, zucchero filato e gelato al Vecchio Samperi*
Cannolo with spice cream, candy floss and Vecchio Samperi ice cream

€ 150

Il menu viene servito per l'intero tavolo
The menu is served for the entire table

Degustazioni vini 8 calici € 90 | *Wine pairing 8 glasses € 90*

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

We inform our dear customers that food and beverage prepared and administered here may contain ingredients or adjuvants considered allergenic.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can also consult the relevant documentation that will be given on request

° Il piatto contiene ingredienti che hanno subito un processo di abbattimento

° Foods that have undergone a process of abatement