

## APERITIVI

Bollicine siciliane	€ 14
Bollicine nazionali e internazionali	€ 14
Champagne	€ 18
Vino analcolico	€ 10

## VINI AL CALICE

### *Vini bianchi*

<i>Etna Bianco</i> , Etna DOC 2023- <i>Graci</i>	€ 12
<i>Nozze D'oro</i> , DOC Sicilia 2018- <i>Tasca D'Almerita</i>	€ 16
<i>Moza</i> , DOC Sicilia 2015- <i>Tasca D'Almerita</i>	€ 18
<i>Schulthauer "Pinot Bianco"</i> , Alto Adige DOC 2021- <i>S. T. Michael Eppan</i>	€ 14
<i>Weinbrief Riesling</i> , Alto Adige DOC 2014- <i>Falkenstein</i>	€ 20
<i>Giallo D'Arles</i> , DOCG Campania 2023- <i>Quintodecimo</i>	€ 18
<i>Rotemberg "Pinot Gris"</i> , Alsace 2008- <i>Zind Humbrecht</i>	€ 40

### *Vini rosati*

<i>Osà</i> , IGT Terre Siciliane 2022- <i>Paolo Calì</i>	€ 12
<i>De Aetna</i> , Etna DOC 2020- <i>Terre di Costantino</i>	€ 12

### *Vini rossi*

<i>Roccapesta</i> , Morellino di Scansano Docg - <i>Roccapesta</i>	€ 12
<i>Suber</i> , IGT Terre Siciliane 2008- <i>Daino</i>	€ 40
<i>Laeno</i> , DOC Sicilia 2017- <i>Tenute Fessina</i>	€ 18
<i>Graci</i> , Etna DOC 2020 - <i>Graci</i>	€ 14
<i>Krasi</i> , Etna DOC 2007- <i>Cantine Russo</i>	€ 25
<i>Rosso del Conte</i> , Contea di Sclafani DOC 2016- <i>Tasca D'Almerita</i>	€ 28
<i>Vielles Vignes</i> , Volnay/Bourgogne 2020- <i>Domenique Laurent</i>	€ 40

## PIATTI A' LA CARTE

<b>2 Portate per persone</b>	€ 80
<b>3 Portate per persone</b>	€ 100
<b>Business Lunch (escluso festivi e prefestivi)</b>	€ 70

## PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

<b>Equilibrio</b> (5 portate)	€ 100
<b>Origini</b> (7 portate)	€ 125
<b>Magma</b> (8 portate)	€ 140

## ABBINAMENTO VINI AL CALICE

4 Calici	€ 55
5 Calici	€ 65
7 Calici	€ 85
6 Calici "Le riserve" min. 2 persone	€ 120
6 Calici "Le Bolle" min. 2 persone	€ 100
Coperto	€ 5

*Il menù può subire variazioni in relazione alle disponibilità di mercato.  
Ogni menù degustazione, data la complessità, si intende per tutto il tavolo.*

*I menù non si possono dividere*

## **MAGMA**

*“Le idee migliori non vengono dalla ragione, ma da una lucida, visionaria follia.”*

### **Crudo di mare**

In 5 varianti

### **Astice alla brace**

Cous cous, arachidi salate, mango di Giarre, zuppetta di olive “cunzate”

### **Fagottini ripieni con “Tenerumi”**

Polvere di Harissa e agrumi, tartare di gallinella

### **Linguina con telline**

Cicale di mare, mandorle, polvere di limone e alloro

### **Omaggio a Vincenzo Bellini**

Pizza alla norma, ciliegie e ricotta al forno

### **Agnello abbuttunatu come un’impanatigghia**

Arancia, marsala e scorzonera

### **Quaglia alla brace**

Datteri e fichi, scalogno e porro, melassa alla melagrana

### **Pere e cioccolato**

Ricotta e salsa al pepe rosa

*Saremo lieti di proporvi in abbinamento al menù di degustazione un abbinamento di vini al calice.*

*Ogni menù degustazione, data la complessità, si intende preferibilmente per tutto il tavolo.*

*I menù non si possono dividere.*

## **ORIGINI**

*“Il gusto è il buon senso del genio.”*

### **Crudo di mare**

In 3 varianti

#### **“Minnuzza di Sant’Agata”**

Seppia ripiena con il suo nero,  
spuma di patate, croccante di lenticchia e limone candito

#### **Triglia alla “Beccafico”**

Topinambur al gin e salsa alla pizzaiola

#### **Risotto mantecato al prezzemolo**

Polpa di ricci, scampi e pomodoro alla carrettiera

#### **“Braciola” di spigola**

Macedonia salata di frutta, salsa pistacchio e the bianco

#### **Ricciola alla Norma**

Melanzana, ricotta di mandorle e coulis di pomodoro datterino

#### **Pesca, vino e mandorla**

*Saremo lieti di proporvi in abbinamento al menù di degustazione un abbinamento di vini al calice.*

*Ogni menù degustazione, data la complessità, si intende preferibilmente per tutto il tavolo.  
I menù non si possono dividere.*

## **EQUILIBRIO**

*“Non c’è amore più sincero dell’amore per il cibo.”*

### **Baccalà in latte di canapa**

Crocchetta di ceci, spinacino croccante, crema di aglio dolce

### **Ravioli “ca Nòcca”**

Pasta ripiena con “masculini”, crema al finocchietto selvatico e piselli

### **Timballo di maccheroni**

Faraona, spuma del Belice e cannella

### **Filetto e costine di suino nero**

Fave alla “Trappitara”, lampone

### **Tiramisù al tartufo nero**

Crema al caffè, crumble di canapa

*Saremo lieti di proporvi in abbinamento al menù di degustazione un abbinamento di vini al calice.*

*Ogni menù degustazione, data la complessità, si intende preferibilmente per tutto il tavolo.*

*I menù non si possono dividere*

## I NOSTRI FINE PASTO

### **Cassata al cioccolato modicano**

spuma di mandorle, sorbetto al mandarino di ciaculli € 16

### **Cannolo di ricotta**

zuppa calda di fichi, gelato al torrone € 16

### **Pere e cioccolato**

ricotta e salsa al pepe rosa € 16

### **Pesca, vino e mandorla**

€ 16

### **Tiramisù al tartufo nero**

crema al caffè, crumble di canapa € 16

## **Formaggi**

4 Assaggi € 15

6 Assaggi € 22