

APERITIVI

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

PIATTI A' LA CARTE

2 Portate per persona	€85
3 Portate per persona	€110
Business Lunch (escluso festivi e prefestivi)	€ 70

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

Equilibrio	€100
Origini	€125
Magma	€140

*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”*

Bottone ripieno alla mandorla

Funghi porcini, gambero rosso e consommé di cappone

Linguina con telline

Cicale di mare, mandorle, polvere di limone e alloro

“Scacciata Catanisi”

Cavolfiore, spuma di primo sale, olive alla cenere e nocciole

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 ripiena all'eoliana

Salsa San Bernardo, frutti di mare, alghe e bergamotto

Risotto mantecato al prezzemolo

Polpa di ricci, scampi e pomodoro alla carrettiera

"Braciola" di spigola

Macedonia salata di frutta, salsa pistacchio e tè bianco

Ricciola alla Norma

Melanzana, ricotta di mandorle e coulis di pomodoro datterino

Yogurt di bufala, lampone e litchi

*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.”

Filetto di rombo in latte di canapa

Crocchetta di ceci, spinacino croccante, crema di aglio dolce

Fagottini ripieni con “Tenerumi”

Polvere di Harissa e agrumi, tartare di gallinella

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
Yogurt di bufala, lampone e litchi	€16
Tiramisù al tartufo nero Crema al caffè, crumble di canapa	€16
Formaggi 4 Assaggi	€ 15
6 Assaggi	€ 22