

## 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>Mozia</i> , DOC Sicilia 2015- <i>Tasca D'Almerita</i>	€18
<i>Schulthausen "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 persona</b>	€85
<b>3 Portate per persona</b>	€110
<b>Business Lunch (escluso festivi e prefestivi)</b>	€70

## PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

<b>Equilibrio</b>	€100
Abbinamento vini	€70
<b>Origini</b>	€125
Abbinamento vini	€100
<b>Magma</b>	€140
Abbinamento vini	€110

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

1, 2, 3, 4, 6, 8, 11, 12, 14

### **Astice alla brace**

Borragine, radici e beurre blanc al croissant

1, 2, 4, 7, 8, 9, 12

### **Bottone ripieno alla mandorla**

Funghi, gambero rosso e consommè di cappone

1, 2, 3, 8, 9

### **Linguina con telline**

Cicale di mare, mandorle, polvere di limone e alloro

1, 2, 4, 8, 9, 14

### ***“Scacciata Catanisi”***

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

1, 4, 7, 8, 12

### **Agnello abbuttunatu come un'impanatigghia**

Arancia, marsala e scorzonera

9, 12

### **Quaglia alla brace**

Datteri e fichi, scalogno e porro, melassa alla melagrana

9, 12

### **Pere e cioccolato**

Ricotta e salsa al pepe rosa

1, 3, 7, 8, 10, 12

*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**

1, 2, 3, 4, 6, 8, 11, 12, 14

### **“Minnuzza di Sant’Agata”**

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

2, 4, 7, 8, 9, 12, 14

### **Lomo di merluzzo ripieno all’eoliana**

Salsa San Bernardo, frutti di mare, alghe e bergamotto

4, 8, 9, 12, 14

### **Risotto mantecato con nocciole dell’Etna**

Topinambur, pera spina e Malvasia

7, 9, 12

### **“Braciola” di spigola**

Macedonia salata di frutta, salsa pistacchio e the bianco

1, 4, 8, 12

### **Ricciola alla Norma**

Melanzana, ricotta di mandorle e coulis di pomodoro datterino

1, 4, 7, 8, 12

### **Yogurt di bufala, lamponi e litchi**

1, 3, 7

*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

4, 6, 8

### **Fagottini ripieni con “Sinapo”**

Salsa leggera di Harissa, salsiccia di tonno

1, 3, 4, 9

### **Timballo di maccheroni**

Faraona, spuma del Belice e cannella

1, 7, 9, 12

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

Fave alla “Trappitara”, lampone

9, 12

### **Tiramisù al tartufo nero**

Crema al caffè, crumble di canapa

1, 3, 7

*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** 1, 3, 7, 8

Spuma di mandorle, sorbetto al mandarino di ciaculli

€ 16

**Cannolo di ricotta** 1, 7, 8, 12

Zuppa calda di fichi, gelato al torrone

€16

**Pere e cioccolato** 1, 3, 7, 8, 10, 12

Ricotta e salsa al pepe rosa

€16

**Yogurt di bufala, lamponi e litchi** 1, 3, 7

€16

**Tiramisù al tartufo nero** 1, 3, 7

Crema al caffè, crumble di canapa

€16

### Formaggi

4 Assaggi

€15

6 Assaggi

€22