

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>	€14
<i>Nozze D'oro</i> , DOC Sicilia 2014- <i>Tasca D'Almerita</i>	€18
<i>Vigna Verde</i> , DOC Sicilia 2015- <i>De Bartoli</i>	€16
<i>Weissburgunder</i> , Alto Adige DOC 2014- <i>Falkenstein</i>	€20
<i>Particella 28</i> , Campania 2019- <i>Cantina del Barone</i>	€18
<i>Kunstler</i> , Riesling Trocken 2015, Germania	€20
<i>Rotemberg "Pinot Gris"</i> , Alsace 2008- <i>Zind Humbrecht</i>	€40

Vini rosati

<i>Frappato rosato</i> , 2019- <i>Valle delle Ferle</i>	€14
<i>De Aetna</i> , Etna DOC 2020- <i>Terre di Costantino</i>	€14

Vini rossi

<i>Vino Nobile</i> , Sangiovese DOCG 2016 - <i>Dei</i>	€16
<i>Suber</i> , IGT Terre Siciliane 2008- <i>Daino</i>	€40
<i>Mandragola</i> , Vittoria DOC 2014- <i>Paolo Calì</i>	€16
<i>Graci</i> , Etna DOC 2020 - <i>Graci</i>	€15
<i>Rosso del Soprano</i> , Terre Siciliane IGT 2016- <i>Palari</i>	€20
<i>Saia</i> , Sicilia DOC 2013 - <i>Feudo Maccari</i>	
€25	
<i>Rosso del Conte</i> , <i>Contea di Sciafani DOC 2016- Tasca D'Almerita</i>	€28
<i>Vielles Vignes</i> , Volnay/Bourgogne 2020- <i>Domenique Laurent</i>	
€40	

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 €110

Abbinamento vini €70

Origini €125

Abbinamento vini €100

Magma €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