

## Aperitivi

Cantina Murgo, Metodo Classico Brut.....	€ 8
Monterossa, Franciacorta Prima Cuvée Brut.....	€ 10
Bruno Paillard, Blanc de Blancs Grand Cru.....	€ 18

## I percorsi degustazione

“Ogni menù degustazione per la sua complessità s’intende per tutto il tavolo”

Ricomincio da tre.....	€40
Ho sognato il mare .....	€60
Il Viaggio in Sicilia.....	€80

“i menù degustazione sono comprensivi di coperto. Bevande caffè e distillati a parte”

## Il Viaggio in Sicilia....

***Asino e ricci di mare (3,4)***

***Non ho fritto la parmigiana (1,3,7)***

***Pancia di maiale a cottura lenta, servita nel suo brodo e sentori di “niputedda” (1,6,9)***

***Spaghetto affumicato burro e alici (1,4,6,7,9)***

***Tortelli ripieni di zucca su fonduta di parmigiano 36 mesi e tartufo di Palazzolo Acreide (1,3,7,9)***

***Piccione cotto sull'osso con chutney di ananas e melanzana su riduzione di melograno (7,9,12)***

***Mousse al mandarino, croccante al sesamo, gianduia e spuma calda di panettone (1,3,7,8,11)***

***Il tappo sa di vino (7,8,11)***

## Ho sognato il mare....

### **Prima secca** (1,2,4,6,11,14)

*Crudo di pesce del mediterraneo, tra innovazione e cultura marinara*

### **Sud** (1,4,7,14)

*Totanetti scottati su spremuta di datterino di Scicli, burrata di bufala Ragusana e pane tostato*

### **“Ronnalucata”** (1,3,7,9,14)

*Ravioli di ricotta e lime, sugo delicato al nero di seppia, pane tostato e pomodoro infornato*

### **Involtini di pesce spada** (1,3,4,7)

*Involtini di pesce spada, spuma di Parmigiano 36 mesi e gelatina alla menta*

### **Lo sfincione dolce** (1,3,7)

*pan brioche alla vaniglia, mousse al limone, frutti rossi e cioccolato bianco*

### **Uovo di colombo** (8)

*Latte di mandorla, frutto della passione, crumble al pistacchio di Bronte e olio EVO*

## Ricomincio da tre...

### **“Cozzalemon”** (9,12,14)

*Cozze saltate con zenzero, mentuccia e profumi di lemongrass*

### **Mare d’Inverno** (1,3,4,7,9)

*Spaghettoni freschi di grano Russello crema di cipollotto allo zafferano, bottarga e pesto di Alga Nori*

### **“U cuoppu”** (1,2,3,4,6,11,14)

*Frittura di paranza delle nostre barche*

### **Il Cannolo** (1,3,7,8)

*di ricotta ovina, crema inglese al pistacchio di Bronte e gelato all’arancia candita*

## **Menu Dessert**

€ 10.00

### **Uovo di Colombo** (8)

*Latte di mandorla, frutto della passione, crumble al pistacchio di Bronte e olio EVO*

### **Vortice** (1,3,7,8)

*Mele cola dell'Etna cotte alle spezie con gelato allo yogurt e crema calda alla vaniglia*

### **Dicembre '18** (1,3,7,8,11)

*Mousse al mandarino, croccante al sesamo, gianduia e spuma calda di panettone*

### **Il Cannolo** (1,3,7,8)

*di ricotta ovina, crema inglese al pistacchio di Bronte e gelato all'arancia candita*

### **Oromisù** (1,3,7)

*Savoiaro alla vaniglia, zabaione al marsala con mascarpone, caffè Bio Moak e zafferano siciliano*

## Crudo e cotto, dall'antipasto al secondo rompiamo gli schemi...

### Questa è la nostra idea di cucina.....

#### **Prima secca** (1,2,4,6,11,14)

*Crudo di pesce del mediterraneo, tra innovazione e cultura marinara* € 22,00

#### **Sud** (1,4,7,14)

*Totanetti scottati su spremuta di datterino di Scicli, burrata di bufala Ragusana e pane tostato* € 15,00

#### **Cozzalemon** (9,12,14)

*Cozze saltate con zenzero, mentuccia e profumi di lemongrass* € 13,00

#### **Involtini di pesce spada** (1,3,4,7)

*Involtini di pesce spada, spuma di Parmigiano 36 mesi e gelatina alla menta* € 13,00

#### **Guacamole** (4,6,11,14)

*Polpo grigliato, insalatina novella, salsa guacamole e sesamo tostato* € 15,00

#### **U Cuoppu** (1,2,3,4,6,11,14)

*Frittura di paranza delle nostre barche* € 15,00

#### **Caponessa, cavolfiore e limone** (1,4,6)

*Caponessa cotta in foglie, mousse di cavolfiore bianco e profumi di limone* € 18,00

#### **Guancia al cucchiaio** (7,8,9,12)

*Guancia di razza modicana al cucchiaio, crema di sedano rapa, nocciola e caffè* € 18,00

#### **Piccione e melograno** (7,9,12)

*Piccione cotto sull'osso con chutney di ananas e melanzana su riduzione di melograno* (per 2 persone) € 40,00

## La Pasta, cultura di popoli e tradizioni... la nostra idea dei Primi....”

### **Brezza Marina** (1,3,9,14)

*Spaghetto fresco di grano Russello, frutti di mare, zenzero e polvere di pomodoro*

€ 15,00

### **Ronnalucata** (1,3,7,9,14)

*Ravioli di ricotta e lime, sugo delicato al nero di seppia, pane tostato e pomodoro infornato*

€ 15,00

### **Spaghetto affumicato burro e alici** (1,4,6,7,9)

*Spaghettone secco cotto nel brodo affumicato, mantecato con alici e burro di malga*

€ 15,00

### **Zucca e tartufo** (1,3,7,9)

*Tortelli ripieni di zucca su fonduta di parmigiano 36 mesi e tartufo di Palazzolo Acreide*

€ 15,00

### **Minestra di canocchie** (1,2,3,8,9)

*Minestra di pasta, con crostacei in zuppa di canocchie e spuma di passion fruit*

€ 18,00

### **Ogni riccio un capriccio** (1,3,4,9)

*Spaghetto fresco di grano Russello con polpa di ricci di mare*

€ 20,00

## *Sostanze o prodotti che provocano allergie intolleranze*

1. *Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro e kamut*
2. *Crostacei*
3. *Uova*
4. *Pesce*
5. *Arachidi*
6. *Soia*
7. *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
8. *Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland*
9. *Sedano*
10. *Senape*
11. *Semi di sesamo*
12. *Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/litro*
13. *Lupini*
14. *Molluschi*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo III lettera D punto 3.*