

## **APERITIVI**

Bollicine siciliane	€ 12
Bollicine nazionali e internazionali	€ 12
Champagne	€ 16
Vino alcol free	€ 10

## **VINI AL CALICE**

### **Vini bianchi**

Outis Etna Doc 2009 - Biondi Vini	€ 24
Shiarà Catarratto 2015 - Castelluccimiano	€ 16
Grappoli del Grillo 2017 - Marco De Bartoli	€ 12
Moscato Giallo 2018 - Franz Haas "Trentino"	€ 12
Riesling Trocken 2014 - Fritz Haag "Germania"	€ 18
Rotemberg Alsace 2008 - Zind Hunbrecht "Francia"	€ 35

### **Vini rossi**

Vinudilice Rosé 2010 - I Vigneri	€ 16
Sammauro Cerasuolo di Vittoria 2014 - Nanfro	€ 12
Missoni 2013 - Feudi del Pisciotto	€ 12
Etna Doc Tascante 2014 - Tasca D'Almerita	€ 16
Amarone Docg 2015 - Massimago "Veneto"	€ 25
Chambolle Musigny 2017 - Bruno Clair	€ 35

## PIATTI A' LA CARTE

<b>2 Portate per persone</b>	€ 80
<b>3 Portate per persone</b>	€ 100

## 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	€ 4

*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**

Bernese ai funghi porcini, topinambur e asparago al vermut

### **Linguina mantecata**

Telline e cicale di mare, mandorle, polvere di limone e alloro

### **Minestra di pasta mista**

Crostacei e pesci di scoglio

### **Caponatina primaverile**

Di fave, piselli e carciofi, gelato al pecorino ed amarena

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

Crema di fave e scorzonera

### **Piccione**

Fiori di Ibisco e mela cotogna

### **Spuma allo yogurt di bufala**

Frutto della passione, crumble di fava tonka

*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

### **Raviolo di seppia con il suo nero**

Spuma di patata, croccante di lenticchia, nepitella, limone candito

### **Triglia alla "beccafico"**

Carciofo alla brace, topinambur al gin, salsa alla pizzaiola

### **Risotto "mare e monti anni 80"**

Gambero rosso di Mazara, funghi e maiorchino

### **Quaglia alla brace**

Datteri e fichi, scalogno e porro, melassa alla melagrana

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

Fave alla "trappitara", lampone

### **Pere e cioccolato**

Gelato di ricotta, 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.*

## **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

### **Raviolo con broccoli “arriminati”**

Crema di acciuga di Sciacca, filetto di sgombro, mollica atturrata e salsa di pinoli

### **Timballo di maccheroni**

Faraona, spuma del Belice e cannella

### **Coniglio mangia e bevi**

Salsa di carota e zenzero, verdure in agrodolce

### **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**

gelato di ricotta, salsa al pepe rosa

€ 16

### **Spuma allo yogurt di bufala**

frutto della passione, crumble di fava tonka

€ 16

### **Tiramisù al tartufo nero**

crema al caffè, crumble di canapa

€ 16

## **Formaggi**

4 Assaggi

€ 15

6 Assaggi

€ 22