

MENU DEGUSTAZIONE

I menu degustazione per la loro complessità si intendono possibilmente per tutto il tavolo.

Wine pairing su richiesta.

I nostri piatti sono composti da molti ingredienti talvolta non menzionati nella descrizione. Vi preghiamo di segnalare qualsiasi intolleranza e/o allergia al momento della comanda e/o consultare il libro degli allergeni.

# C A L A

Sgombro, cetriolo e aneto

Tortello di tenerumi,  
zuppetta di cozze e crema acida

Il tonno “ammuttunato”

Fragole, basilico e lime

# V U C C I R I A

Carpaccio di ricciola,  
maionese di palamita e olio alla melissa

Scampi, ricci di mare ghiacciati,  
pomodoro e melone

Risottino carnaroli in bianco e nero  
di seppia arrostita ai carboni

Spaghettoni Gerardo di Nola,  
aglio di Nubia, olio di pinoli e prezzemolo  
con stracciata di bufala e gambero rosso

Pesce del giorno pescato all'amo anni '80,  
tabacchiera, funghi e agrumi

Scorfano, sedano, tapioca,  
erbe del Monte Pellegrino e limetta

L'estate:  
cioccolato al latte caramellato, albicocca e anguria

# C A S S A R O

Ostrica, uovo, pancetta dei Nebrodi  
e ortaggi cotti e crudi

Steak tartare di Cinisara,  
limone, capperi e senape

Fusilloni con pistacchi, pomodori canditi,  
bottarga e rosmarino di mare

Bottoni di melanzana, pomodoro, basilico  
e mozzarella di bufala

Scorfano, sedano, tapioca,  
erbe del Monte Pellegrino e limetta

Coniglio, grano spezzato,  
carota e pistacchi

Sorbetto al peperoncino

La ciliegina sulla torta

# C H E F

12  
portate

libera  
interpretazione

**130** pp

---

À LA CARTE

### **Le crudità di Pesce**

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento e potrebbe essere mantenuto ad una temperatura di  $\leq - 18$

I nostri piatti sono composti da molti ingredienti talvolta non menzionati nella descrizione. Vi preghiamo di segnalare qualsiasi intolleranza e/o allergia al momento della comanda e/o consultare il libro degli allergeni.



# A N T I P A S T I

Ostrica, uovo, pancetta dei Nebrodi e ortaggi cotti e crudi	18
Scampi, ricci di mare ghiacciati, pomodoro e melone	22
Sgombro, cetriolo e aneto	18
Carpaccio di ricciola, maionese di palamita e olio alla melissa	20
Steak tartare di vacca Cinisara, limone, capperi e senape	20
Insalatina di fagiolini, ciliegie e vinaigrette al pistacchio	16

# P R I M I

Risottino carnaroli in bianco e nero di seppia arrostita ai carboni	22
Tortello di tenerumi, zuppetta di cozze e crema acida	20
Spaghettoni Gerardo di Nola, aglio di Nubia, olio di pinoli e prezzemolo con stracciata di bufala e gambero rosso	22
Fusilloni con pistacchi, pomodori canditi, bottarga e rosmarino di mare	20
Bottoni di melanzana, pomodoro, basilico e mozzarella di bufala	20
Cous-cous di mais spezzato, mandorla affumicata e verdure dell'orto	18

# S E C O N D I

Scorfano, sedano, tapioca, erbe del Monte Pellegrino e limetta	26
Il tonno “ammuttunato”	24
Pesce del giorno pescato all’amo anni ‘80, tabacchiera, funghi e agrumi	26
Coniglio, grano spezzato, carota e pistacchi	22
Agnello come uno scottadito, yogurt ed erbe selvatiche	26
Carote dell’Etna cotte alla brace, lime, zenzero e birra zolfina	18

# D E S S E R T

L'estate: cioccolato al latte caramellato, albicocca e anguria	14
La ciliegina sulla torta	12
Fragole, basilico e lime	14
Meringata al pistacchio	12
Pesca	12
Cafè gourmand	9