

In bianco e nero

Spesso mi chiedono se ci sia un prodotto di cui, in cucina, non saprei fare a meno, se c'è un ingrediente che possa rappresentare il mio modo di cucinare, le mie preparazioni.

Il mio ingrediente segreto è la memoria.

È l'ingrediente che più di ogni altro caratterizza la mia concezione della cucina, che non manca mai nei piatti e che consente di riconoscerli.

Ognuno dei miei piatti contiene sempre almeno un pizzico di ricordi.

Ognuno dei miei piatti, con la sua semplicità, prova a raccontare una storia.

Utilizzo tecniche che citano giochi d'infanzia, episodi di vita quotidiana di una Sicilia ormai lontana nel tempo.

Immagini da cartolina in bianco e nero che riportano alla luce una radiosa Sicilia.

L'Illusione

Pizzaiola: merluzzo all'affumicatura di pigna

Tonno e conserve

Polpo sulla roccia

*Arancino di riso con ragù di triglie e
finocchietto selvatico*

Una scampagnata

Predolce

Dolce

€ 130.00

Il mare inaspettato...

Cocktail anni '80

Memoria visiva

Quadro di alici

Trasparenza di tinniruma di cucuzza

Spaghettone con vongole

Pescato del giorno

Predolce

Dolce

€ 150.00

Scala dei Turchi...

*Un menù che narra, il nostro territorio
dalla terra al mare*

Pino Laia

€ 170.00

Piatti d'ingresso

Battutino di gambero rosso

Cocktail anni 80

Insalatina tiepida di mare

Pizzaiola: merluzzo all'affumicatura di pigna

Polpo sulla roccia

Tonno e conserve

Primi piatti

Arancino di riso con ragù di triglie
e nocchie o selvatico

€ 35.00

Cannolo di melanzana in pasta croccante

€ 30.00

Pasta minestra di crostacei

€ 40.00

Riso o cozze e capperi

€ 35.00

Spaghe one con vongole

€ 35.00

Tortello in falso magro

€ 30.00

Secondi piatti

Agnello nostrano picchettato all'aglio

Filetto di manzo lisciato all'olio di cenere

Maialino nero dei Nebrodi al sugo della domenica

Pescato del giorno

Tataki di pesce Sikano

Il pesce crudo servito è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04)

Per l'eventuale presenza di sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione, che verrà fornita, su richiesta, dal personale di sala