

Staff di Cucina

Executive Chef Carmelo Trentacosti

Sous Chef Antonio Lo Cicero

Capo Partita Giulio Spataro

Capo Partita Bouraoui Tarak

Commis Pasticceria Gianluca Bruno

Staff di Sala

Restaurant Manager/Sommelier Alessandro Comella

Assistant Restaurant Manager Alessio Morello

Chef de Rang Giuseppe Oneto

Chef de Rang Fabio Amato

Commis di Sala Gabriele Tutone

Commis di Sala Samuele Oneto

Front Office Miriam Porcarelli

CONTAMINAZIONI

€122,00

(STAI DONANDO €2,00 AL PROGETTO CHARITY DI "AZIONE CONTRO LA FAME")

I MENU DEGUSTAZIONE

S'INTENDONO PER L'INSIEME DELLA TAVOLA

(PER I GRUPPI DI NUMERO PARI O SUPERIORE A 6 COMMENSALI
È RICHIESTA LA SCELTA DEL MENU DEGUSTAZIONE)

Tonno Tonno

*Filetto di tonno, la sua bottarga
e chutney di cipolle rosse*

4,7,8,9,12

Fermento

Zucca rossa, miso, aglio nero fermentato

7,9,10,12

Agrumeto

*Riso Carnaroli Gallo Extra agli agrumi,
erba cipollina e crema di porri alla brace*

7,9,12

Il Bianconiglio

*Falsomagro di coniglio, carotina baby all'ortica
e salsa al pepe verde*

3,7,9,10,12

Nero Tropicale

*Mousse al cioccolato fondente 72%, cuore di mango,
mini torta caprese e gelato al frutto della passione*

1,3,7,8,12

FRONTIERE VEGETALI

€102,00

(STAI DONANDO €2,00 AL PROGETTO CHARITY DI "AZIONE CONTRO LA FAME")

I MENU DEGUSTAZIONE
S'INTENDONO PER L'INSIEME DELLA TAVOLA

Il Barocco

Caponata in conserva e cioccolato di Modica

9, 12

Fermento

Zucca rossa, miso, aglio nero fermentato

7,9,10,12

"Arriminata"

*Fusilloni Pietro Massi con broccoli in tegame,
salsa mornay e tartufo bianchetto*

1,3,7,9,12

Senza Spine

*Carciofo spinoso di Menfi alla brace,
uovo di gallina siciliana in camicia e
chips di topinambur*

1,3,7

*Alla faccia di Steve
La mia cassata di ricotta*

1,3,7,8

ANTIPASTI

Fermento

€30,00

Zucca rossa, miso, aglio nero fermentato

7,9,10,12

Senza Spine

€32,00

*Carciofo spinoso di Menfi alla brace,
uovo di gallina siciliana in camicia,
e chips di topinambur*

1,3,7

Tonno Tonno

€33,00

*Filetto di tonno, la sua bottarga
e chutney di cipolle rosse*

4,7,8,9,12

Oltre Oceano

€33,00

*Capasanta ricostruita,
insalatina belga, maionese fatta adesso e foglia d'ostrica*

2,3,4,12

Raviolo di Seppia

€34,00

*Seppia, cuore di gambero,
bisque di crostacei e sale di Petralia*

2,4,7,9,12

PRIMI

<i>Agrumeto</i>	€31,00
<i>Riso Carnaroli Gallo Extra agli agrumi, erba cipollina e crema di porri alla brace</i>	
7,9,12	
<i>Tipico ma non Troppo</i>	€32,00
<i>Ravioli fondenti con guancia di manzo stufata, spuma di tuma persa e salsa al marsala</i>	
1,3,7,9,12	
<i>“Arriminata”</i>	€33,00
<i>Fusilloni Pietro Massi con broccoli in tegame, salsa mornay e tartufo bianchetto</i>	
1,3,7,9,12	
<i>“A Mezzanotte”</i>	€33,00
<i>Spaghetti Pastificio Mancini, aglio, olio, peperoncino, bottarga e acciuga</i>	
1,2,7	
<i>Essenze di Bosco, Consistenze Selvagge</i>	€33,00
<i>Varietà di gnocchi di patate con ragù di maialino al coltello e tartufo siciliano</i>	
1,3,7,9,12	

SECONDI

<i>Fuori Confine, Fuori dal Comune</i>	€33,00
<i>Piccione "Mieral", mela cotogna al vino rosso, purea di pinoli e chinotto</i>	
1,8,12	
<i>Baccalà a "Sfincione"</i>	€34,00
<i>Baccalà norvegese selvaggio, capperi e patate</i>	
4,9,12	
<i>Il Bianconiglio</i>	€34,00
<i>Falsomagro di coniglio, carotina baby all'ortica e salsa al pepe verde</i>	
3,7,9,10,12	
<i>Triglia a "Beccafico"</i>	€34,00
<i>Triglia, crudo di scampi, salsa datterino e salicornia</i>	
1,2,3,4,8	
<i>Chateaubriand di Manzo</i>	€80,00
<i>Composta di peperoni, patate "Anna" e salsa bernese</i>	(Min.2 Pax)
7,12	

DESSERT

<i>Made in sud</i>	€14,00
<i>Assortimento di formaggi siciliani con miele e mostarda</i>	
7,8,12	
<i>Cacio e Pere</i>	€14,00
<i>Crostatina con robiola di capra girgentana, pera signora essiccata, croccante alla liquirizia, sorbetto di barbabietola e finocchio</i>	
1,3,7,12	
<i>Alla faccia di Steve</i>	€14,00
<i>La mia cassata di ricotta</i>	
1,3,7,8	
<i>Un Alveare</i>	€14,00
<i>Bavarese agli agrumi, crumble alla nocciola, gelato allo yogurt e miele di sulla Spataro</i>	
1,3,7,8,12	
<i>Nero Tropicale</i>	€15,00
<i>Mousse al cioccolato fondente 72%, cuore di mango, mini torta caprese e gelato al frutto della passione</i>	
1,3,7,8,12	
<i>Anni 70'</i>	€40,00
<i>Crêpes suzette alla lampada</i>	(Min. 2 Pax)
1,3,7,8,12	