

A MANO LIBERA

Dentro e fuori il territorio

*In cucina come nel cielo gli orizzonti non esistono,
siamo noi a creare le distinzioni ma,
se ci si lascia andare anche la nostra mente
si libera ed è pronta a riceverne il senso!*

Menu in degustazione - Abbinamento vini

<i>5 portate</i>	€ 80,00	€ 40,00
<i>7 portate</i>	€ 100,00	€ 55,00
<i>9 portate</i>	€ 120,00	€ 75,00

La proposta è per tavoli completi

MENU DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

Hinterland

*Elementi e uomini che esaltano
i profumi e i colori della nostra terra*

Costa e pianura

SNACK DI BENVENUTO DALLA CUCINA

GAMBERO ROSSO

*di Mazara con il suo corallo e bisque, mousse di burrata di bufala,
zest al limone candito e salicornia*

SEPPIA

*di Porto Santo Spirito fatto a raviolo con involucro di piselli novelli,
salsa di acciughe e ricci di mare*

PASTA E PATATE 2.0

un piatto ricco di ricordi e tradizione di Pietro La Torre

TRIGLIA

*in panure tipica tradizionale con il suo sughetto,
caviale di storione e verdure dell'orto*

FRESCHEZZA ESTIVA

*Semifreddo allo yogurt e verbena, frutti di bosco, passion fruit
e cremoso al pistacchio di Raffadali*

COCCOLE FINALI

Menu in degustazione - Abbinamento vini

€ 80,00 € 40,00

La proposta è per tavoli completi

MENU DEGUSTAZIONE 7 PORTATE

Crescendo

*Elementi e uomini che esaltano
i profumi e i colori dei nostri mari*

Mediterraneo

SNACK DI BENVENUTO DALLA CUCINA

CORNUCOPIA

con baccalà mantecato, acciuga e limone

SGOMBRO

*in dolce cottura con salsa olandese al coriandolo fresco,
emulsione di agrumi e pesto al finocchietto selvatico*

CALAMARO

*del Mediterraneo alla griglia con estratto di cime di rapa del nostro orto,
il suo quinto quarto aromatizzato al lemon grass,
latte di mandorla e agrume fermentato*

VIAGGIO VERSO L'ORIENTE

*Tuorlo di quaglia marinato in tè affumicato Lapsang Souchong
e crema di patate rosse*

RISO

*Carnaroli del Delta del Po mantecato con parmigiano Reggiano 36 mesi,
estratto di cicoria rossa amara, olio aromatizzato al basilico e robiola di capra Girgentana*

PESCATO

*del giorno cotto al vapore, salsa allo champagne e funghi,
fondo di verdure, salsa bernese,
verdure a foglia verde aromatizzate di erbe del giardino e capperi polverizzati*

PRE DESSERT

CASSATELLA DI AGIRA

*Creme caramel al cioccolato e frutta secca, boccioni di rosa
e fragoline di bosco profumate e gelatina di ricotta di pecora*

Menu in degustazione - Abbinamento vini

€ 100,00 € 55,00

La proposta è per tavoli completi

ANTIPASTI

*L'inizio racconta sempre una storia.
Il mio inizio è dolce, assurdo e felice. È la mia infanzia.
Questo lavoro un omaggio alla mia casa, che vuole essere il ricordo di attimi di bontà
da custodire nel cuore, reso magico dalla fantasia.*

SGOMBRO

*in dolce cottura con salsa olandese al coriandolo fresco,
emulsione di agrumi e pesto di finocchietto selvatico*

€ 15,00

GAMBERO ROSSO

*di Mazara con il suo corallo e bisque, mousse di burrata di bufala,
zest di limone candito e salicornia*

€ 25,00

CALAMARO

*del Mediterraneo alla griglia con estratto di cime di rapa del nostro orto,
il suo quinto quarto aromatizzato al lemon grass,
latte di mandorla e agrume fermentato*

€ 20,00

SEPPIA

*di Porto Santo Spirito fatto a raviolo con involucri di piselli novelli,
salsa di acciughe e ricci di mare*

€ 20,00

PRIMI PIATTI

*L'inizio racconta sempre una storia.
Il mio inizio è dolce, assurdo e felice. È la mia infanzia.
Questo lavoro un omaggio alla mia casa, che vuole essere il ricordo di attimi di bontà
da custodire nel cuore, reso magico dalla fantasia.*

TAGLIOLINO

*con 30 tuorli d'uovo di allevamento a terra, mantecato con emulsione di bisque
di gamberi e pepe nero di Sarawak*

€ 25,00

PASTA E PATATE 2.0

un piatto ricco di ricordi e tradizione di Pietro La Torre

€ 18,00

RISO

*Carnaroli del delta del Po mantecato con parmigiano Reggiano 36 mesi,
estratto di cicoria rossa amara,
olio aromatizzato al basilico e robiola di capra Girgentana*

€ 20,00

RIGATONI

con ragù della Domenica, caciotta affumicata e parmigiano

€ 20,00

SECONDI PIATTI

*L'inizio racconta sempre una storia.
Il mio inizio è dolce, assurdo e felice. È la mia infanzia.
Questo lavoro un omaggio alla mia casa, che vuole essere il ricordo di attimi di bontà
da custodire nel cuore, reso magico dalla fantasia.*

TRIGLIA

*in panure tipica tradizionale con il suo sughetto,
caviale di storione e verdure dell'orto*

€ 24,00

CAPRIOLO

*con lardo di suino nero dei Nebrodi, jus di cottura e mousse di carote affumicate,
frutti rossi e mela cotogna*

€ 30,00

PESCATO

*del giorno cotto a vapore, salsa allo champagne e funghi,
fondo di verdure e salsa bernese, verdure a sfoglia verde aromatizzate
con erbe del nostro giardino e capperi polverizzati*

€ 26,00

GUANCIA

*di suino nero cotto a bassa temperatura, purea di sedano, rapa e porro,
il suo fondo di cottura e verdure di stagione*

€ 18,00



VIA MONSIGNOR FICARRA, 59
CANICATTI' (AG)

TEL. +39 0922 629468

 @aquanovahosteria

 aquanova_hosteria



DESSERT

*L'inizio racconta sempre una storia.
Il mio inizio è dolce, assurdo e felice. È la mia infanzia.
Questo lavoro un omaggio alla mia casa,
che vuole essere il ricordo di attimi di bontà
da custodire nel cuore, reso magico dalla fantasia.*

PORCINO SI NASCE

*Gelato aromatizzato al fungo porcino, crumble di ceci, cacao
e infusione di timo limonato*

€ 12,00

CASSATELLA DI AGIRA

*Crema caramel al cioccolato e frutta secca, infusione di boccioli di rosa e Grand Marnier,
fragoline di bosco profumate e galatina di ricotta di pecora*

€ 10,00

FRESCHEZZA ESTIVA

*Semifreddo allo Yogurt e verbena, frutti di bosco e passion fruit
e cremoso al pistacchio di Raffadali*

€ 10,00

PEPITE D'ORO

*Mango brûlée con composta di kumquat, namelaka al cioccolato al 64%
e panna cotta al kefir di capra*

€ 12,00