

APERITIVI

Bollicine siciliane	€ 12
Bollicine nazionali e internazionali	€ 12
Champagne	€ 16
Vino analcolico	€ 10

VINI AL CALICE

Vini bianchi

<i>Archineri</i> , Etna DOC 2022 – <i>Pietradolce</i>	€ 20
<i>Shiarà</i> , DOC Sicilia 2015 - <i>Castelluccimiano</i>	€ 16
<i>Grappoli del Grillo</i> , DOC Sicilia 2021 – <i>Marco De Bartoli</i>	€ 15
<i>Vigna San Francesco</i> , DOC Sicilia 2015- <i>Tasca D'Almerita</i>	€ 26
<i>Pietranera</i> , DOC Sicilia 2018 – <i>Marco De Bartoli</i>	€ 14
Riesling Trocken 2020 – 50° GRAD. – <i>Mosella</i>	€ 12
<i>Rotemberg Pinot Gris</i> , Alsace 2008 – <i>Zind Humbrecht</i>	€ 35

Vini rosati

<i>Vinudilice</i> , Etna DOC 2010 – <i>I Vigneri</i>	€ 20
<i>De Aetna</i> , Etna DOC 2020 – <i>Terre di Costantino</i>	€ 12
<i>Tenuta Valle delle Ferle</i> , DOCG Cerasuolo di Vittoria 2018	€ 12

Vini rossi

<i>Sammauro</i> , DOCG Cerasuolo di Vittoria 2014 - <i>Nanfro</i>	€ 15
<i>Valentino</i> , IGT 2017 – <i>Feudi del Pisciotto</i>	€ 13
<i>Graci</i> , Etna DOC 2020– <i>Graci</i>	€ 16
<i>Conte Gastone</i> , Amarone DOCG 2015 – <i>Massimago</i>	€ 22
<i>Les Véroilles</i> , Chambolle- Musigny 2017 – <i>Bruno Clair</i>	€ 35

PIATTI A' LA CARTE

2 Portate per persone € 80

3 Portate per persone € 100

Business Lunch (escluso festivi e prefestivi) € 70

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

Equilibrio € 100
(5 portate)

Origini € 125
(7 portate)

Magma € 140
(8 portate)

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

Minestra di pasta mista

“Tenerumi” e pesce di scoglio

Linguina con telline

Cicale di mare, mandorle, polvere di limone e alloro

Omaggio a Vincenzo Bellini

Pizza alla norma, ciliegie e ricotta al forno

Agnello abbuttunatu come un’impanatigghia

Arancia, marsala e scorzonera

Quaglia alla brace

Datteri e fichi, scalogno e porro, melassa alla melagrana

Spuma allo yogurt di bufala

Frutto della passione e cremoso fondente

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

"Minnuzza di Sant'Agata"

Seppia ripiena con il suo nero,
spuma di patate, croccante di lenticchia e limone candito

Triglia alla "Beccafico"

Topinambur al gin e salsa alla pizzaiola

Risotto mantecato al prezzemolo

Polpa di ricci, scampi e pomodoro alla carrettiera

Tonno "a Sfinciùni"

Tonno gratinato, salsa di mango e peperone

Ricciola alla Norma

Melanzana, ricotta di mandorle e coulis di pomodoro datterino

Pere e cioccolato

Ricotta e 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

Ravioli “ca Nòcca”

Pasta ripiena con “masculini”, crema al finocchietto selvatico e piselli

Timballo di maccheroni

Faraona, spuma del Belice e cannella

Filetto e costine di suino nero

Fave alla “Trappitara”, lampone

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

ricotta e salsa al pepe rosa

€ 16

Spuma allo yogurt di bufala

frutto della passione e cremoso fondente

€ 16

Tiramisù al tartufo nero

crema al caffè, crumble di canapa

€ 16

Formaggi

4 Assaggi

€ 15

6 Assaggi

€ 22