

APERITIVI

Bollicine siciliane	€18
Bollicine nazionali e internazionali	€18
Champagne	€18
Vino analcolico	€12

VINI AL CALICE

Vini bianchi

<i>Etna Bianco</i> , Etna DOC 2018- <i>Barone Beneventano</i>	€15
<i>Sciarà</i> , Catarratto Sicilia DOC 2014- <i>Castelluccimiano</i>	€18
<i>Chardonnay</i> , Sicilia Menfi DOC 2015- <i>Planeta</i>	€20
<i>Weinbrief Riesling</i> , Alto Adige DOC 2015- <i>Falkenstein</i>	€20
<i>Marlborough Premium Sauvignon Blanc</i> , Neo Zelanda 2014 – <i>Saint Clair</i>	€20
<i>Riesling Trocken</i> , Germania 2015, <i>Kunstler</i>	€20
<i>Rotemberg "Pinot Gris"</i> , Alsace Francia 2008– <i>Zind Humbrecht</i>	€40

Vini rosati

<i>Frappato rosato</i> , 2023– <i>Paolo Cali</i>	€14
<i>Etna Rosato</i> , 2023– <i>Restivo</i>	€14

Vini rossi

<i>Vino Nobile</i> , Sangiovese DOCG 2016 – <i>Dei</i>	€18
<i>Suber</i> , IGT Terre Siciliane 2008– <i>Daino</i>	€40
<i>Terre di Conventazzo</i> , Nero D'Avola 2015– <i>Salemi</i>	€16
<i>Altamora</i> , Etna DOC 2014 – <i>Altamora</i>	€18
<i>Rosso del Soprano</i> , Terre Siciliane IGT 2016- <i>Palari</i>	€16
<i>Nero Maccarj</i> , Nero D'Avola 2010 – <i>Gulfi</i>	€25
<i>Rosso del Conte</i> , Contea di Sclafani DOC 2016- <i>Tasca D'Almerita</i>	€28
<i>Vielles Vignes</i> , Volnay/Bourgogne 2020– <i>Domenique Laurent</i>	€40

PIATTI A' LA CARTE

2 Portate per persona	€85
3 Portate per persona	€110
Light Lunch (escluso festivi e prefestivi)	€70

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

Equilibrio	€110
-------------------	------

Origini	€125
----------------	------

Magma	€140
--------------	------

Coperto	€5
---------	----

*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

1, 2, 3, 4, 6, 8, 11, 12, 14

Astice alla brace

Borragine, radici e beurre blanc al croissant

1, 2, 4, 7, 8, 9, 12

Bottone ripieno alla mandorla

Funghi, gambero rosso e consommè di cappone

1, 2, 3, 8, 9

Linguina con telline

Cicale di mare, mandorle, polvere di limone e alloro

1, 2, 4, 8, 9, 14

“Scacciata Catanisi”

Cavolfiore, spuma di primo sale, olive alla cenere e nocciole

1, 4, 7, 8, 12

Agnello abbuttunatu come un’impanatigghia

Arancia, marsala e scorzonera

9, 12

Quaglia alla brace

Datteri e fichi, scalogno e porro, melassa alla melagrana

9, 12

Pere e cioccolato

Ricotta e salsa al pepe rosa

1, 3, 7, 8, 10, 12

*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

1, 2, 3, 4, 6, 8, 11, 12, 14

“Minnuzza di Sant’Agata”

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

2, 4, 7, 8, 9, 12, 14

Lombo di merluzzo ripieno all’eoliana

Salsa di seppioline al mosto cotto, frutti di mare, alghe e bergamotto

4, 7, 8, 9, 12, 14

Risotto al prezzemolo con scampi, polpa di ricci e pomodoro alla carrettiera

2, 4, 7, 9, 12, 14

Ricciola alla Norma

Melanzana, ricotta di mandorle e coulis di pomodoro datterino

1, 4, 7, 8, 12

Pescato del giorno laccato al carrubo

Carciofo croccante, fondo bruno di pesce e cannocchie

2, 4, 9, 12, 14

Yogurt di bufala, lamponi e litchi

1, 3, 7

*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.”

Filetto di rombo in latte di canapa

Crocchetta di ceci, spinacino croccante, crema di aglio dolce

4, 6, 8

Pasta artigianale trafilata al bronzo

Fave e piselli primaverili, calamaretti ripieni

1, 2, 4, 9, 12, 14

Timballo di maccheroni

Uovo di quaglia Faraona, spuma del Belice, tartufo e cannella

1, 7, 9, 12

“Falsomagro della Domenica”

Asparagi, bietoline e tuma

3, 7, 9, 12

Tiramisù al tartufo nero

Crema al caffè, crumble di canapa

1, 3, 7

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 1, 3, 7, 8

Spuma di mandorle, sorbetto al mandarino di ciaculli

€ 16

Cannolo di ricotta 1, 7, 8, 12

Zuppa calda di fichi, gelato al torrone

€16

Pere e cioccolato 1, 3, 7, 8, 10, 12

Ricotta e salsa al pepe rosa

€16

Yogurt di bufala, lamponi e litchi 1, 3, 7

€16

Tiramisù al tartufo nero 1, 3, 7

Crema al caffè, crumble di canapa

€16

Formaggi

4 Assaggi

€15

6 Assaggi

€22