APERITIVI

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

VINI AL CALICE

Vini bianchi

Etna Bianco, Etna DOC 2018– *Barone Beneventano*	€16
Beleda, Catarratto Sicilia DOC 2015- *Rallo*	€16
Chardonnay, Sicilia Menfi DOC 2016- Planeta	€18
Gewurztraminer, Valle Isarco DOC 2022- *Kuenhof*	€16
Obaideh, Merwah, Bekaa Valley 2009 – *Chateau Musab, Libano*	€20
Riesling Trocken, QBA 2009, *Muller Cator- Germania*	€30
Rotemberg "*Pinot Gris"*, 2008– *Zind Humbrecht – Francia*	€40

Vini rosati

Frappato rosato, 2023– *Paolo Calì*	€14
Etna Rosato, 2023– *Restivo*	€14

Vini rossi

Vino Nobile, Sangiovese DOCG 2016 – *Dei*	€18
Suber, IGT Terre Siciliane 2008– *Daino*	€40
Terre di Conventazzo, Nero D'Avola 2015– *Salemi*	€16
Altamora, Etna DOC 2014 – *Altamora*	€18
Rosso del Conte, Nero D'Avola, Perricone 2019- *Tasca D'Almerita*	€16
Nero Maccarj, Nero D'Avola 2010 – *Gulfi*	€25
Vigna San Francesco*, Cabernet Sauvignon DOC 2015- Tasca D'Almerita*	€28
Vielles Vignes, Volnay/Bourgogne 2020–*Domenique Laurent - Francia*	€40

PIATTI A' LA CARTE

2 Portate per persona	€85
3 Portate per persona	€110

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE

Equilibrio	€110
Abbinamento vini	€75
Origini	€135
Abbinamento vini	€105
Magma	€150
Abbinamento vini	€115
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."

Ostrica, alghe e bacon
salsa di finocchietto marino, ostrica alla brace, cipolla rossa e bacon
12,14

Astice alla brace
zafferano, legumi arrosto, insalatina di portulaca
2,4,9,12

Bottone ripieno alla mandorla
Funghi, gambero rosso e *consommè* di cappone
1, 2, 3, 8, 9

Linguina con telline
Cicale di mare, pistacchio di Bronte, polvere di limone e alloro
1, 2, 4, 8, 9, 14

Melanzana arrosto al carrubo
Carrettiera di ciliegie, miso alle nocciole
1,8,12,

Agnello abbuttunatu come un'*impanatigghia*
Arancia, marsala e scorzonera
9, 12

Quaglia alla brace
Datteri e fichi, sedano rapa, fegatini fondenti al cioccolato modicano
1, 3, 7, 8, 9, 12

Brioche all'Arancia
Mandarino, yuzu ibisco e zucchero Azteco
1, 3, 7, 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
Mela verde in carpione di bitter siciliano, caviale, latte di mandorla affumicato ai fiori d'arancio
2,4,6,8,12,14

"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

***Impanata* di Triglia**
Crosta di pane allo zafferano, zucchine, salsa allo scoglio
1,4,6,8,9,14

Lasagnetta mare e monti anni 80'
Scampi, cozza ripiena, "tinniruma" e '*nduja*
1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 12

Ventresca di tonno al barbecue
Salsa di Harissa e bietole
4, 9, 12

Pescato del giorno BBQ
Vinegrette di fichi bianchi, spaghetto di sedano rapa
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 pesce azzurro in latte di canapa
Crocchetta di ceci, spinacino croccante, crema di aglio dolce
4, 6, 8

Risotto “d’Amare”
Alghe, crostacei, molluschi e riduzione di spumante dell’Etna
2, 4, 6, 7, 9, 12, 14

Fusillo mantecato con crema di aglio orsino
Favette, piselli e vaniglia
1,7,9

Pluma di maiale in doppia cottura
crema di ortaggi alla brace, verdure di campo, radice di cicoria
1, 6, 9,10, 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

Brioche all'Arancia
Mandarino, yuzu ibisco e zucchero Azteco 1, 3, 7,12
€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