



## I Menù Degustazione

“Nei nostri menù utilizziamo prodotti provenienti dalle zone colpite dal sisma”

“...quando l'amore per la terra e per i suoi frutti accomuna territori e forme di comunicazione diverse fra loro, ma sicuramente uguali nella passione, nella tecnica, nell'applicazione e nell'obiettivo...”

-----  
Movimento  
Menù caleidoscopico  
Degustazione di vino e cibo  
195,00 Euro

Basileus Hyblon  
tra il mare e la terra  
Degustazione di cibo  
145,00 Euro

-----  
Siquilia  
Degustazione di vino e cibo  
175,00 Euro

Vento e Passione  
Degustazione di cibo  
135,00 Euro

-----  
“...la Sicilia è la concentrazione di una cultura millenaria, di una diversità sia geologica sia enogastronomica cresciuta nello splendore, nella contraddizione e nella sofferenza. Essa trasmette la sua storia nei piatti tanto che quello che per molte culture è strano per noi è quotidiano; come l'agrodolce o l'amaro, il dolce, il salato tutto insieme, una mescolanza di sapori, culture, momenti interessanti e di grande complessità...”

(Ciccio Sultano)

I menu sono stati pensati per farvi gustare i sapori del nostro territorio con un pizzico di inventiva e di abbinamenti stuzzicanti

I menu degustazione sono serviti all'insieme del tavolo



## Gli Antipasti

Merluzzo baccalà  
con salsa allo zafferano e insalata di arance e finocchio  
Euro 35,00

Mare in insalata  
e salse di cicala  
Euro 35,00

Triglia maggiore ai gelsomini,  
salsa di tenerume, sorbetto di foglie di sanapo e croccante di salsiccia  
Euro 35,00

Pollo di campagna "Aia Gaia"  
laccato al mosto d'uva, croccante di riso alla ragusana, salsa verde e  
bernese (omaggio a San Giovanni)  
Euro 32,00

Quaglia in prosciutto  
con le sue coscette  
Euro 35,00

Volete che faccia lo Chef?  
Crudi e cotti  
Euro 60,00

Coperto (Euro 12,00) incluso con l'ordine minimo di due portate



## I Primi Piatti

Spaghettone in salsa moresca "Taratà"  
con bottarga di tonno e succo di carote  
Euro 40,00

Gnocchi di patate al Ragusano DOP  
con polpettine di seppia e maiale, sugo di vongole e cozze  
salsa alla carbonara (dall'antica Gela ai sapori di Roma...)  
Euro 38,00

Ravioli di ricotta e maggiorana  
con capretto alle erbe di campo  
Euro 36,00

Lasagna di mare azzurro  
con salsa di finocchietto selvatico e zafferano  
Euro 39,00

Pasta chitarra ai ricci crudi con salsa amaricante fumé  
Euro 43,00

Maccheroni con tonno rosso  
sugo di pesce e pesto trapanese  
Euro 38,00

Paccheri fuori "Norma"  
con sugo allo scoglio  
Euro 40,00

Tutte le paste sono fatte da noi con trafila di bronzo  
e semola di grano duro siciliano



## Secondi a chi...?!

Pesce d'amo all'acqua pazza  
Bandiera del mare (omaggio a un'antica ricetta)  
Euro 45,00

Ricciola in crosta  
"a ghiotta", con cipolla novella caramellata e olive nere fiore farcite di mandorla pizzuta d'Avola  
Euro 45,00

Maialino nero siciliano farcito  
salsa di melone cantalupo e polpettine di fiore sicano  
(in memoria di antiche consistenze)  
Euro 45,00

Agnello di Sicilia in crosta di fave di cacao  
panna acida, basilico e vaniglia, peperone candito al miele  
Euro 44,00

Manzo Alleva Bio di Giuseppe Grasso  
in falsomagro  
Euro 45,00

Coscia e petto di piccione  
con salsa al marsala e carote caramellate  
(omaggio ai cacciatori di Donnalucata)  
Euro 45,00

Azzurro Mare Omega 3  
Euro 39,00

\*Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg.CE853/04)

\*\*In ottemperanza delle leggi europee vigenti, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari



## I Dessert si avvalgono delle migliori “dolcezze” del mondo

Cannolo di ricotta vaccina ragusana  
zuppa calda di fichi d'India di San Cono e sorbetto di mandorla Pizzuta  
d'Avola  
Euro 19,00

Cous cous al pistacchio con crema di latte  
sorbetto alla lavanda e acqua di fiori  
(Omaggio alle suore del Monastero del Santo Spirito di Agrigento)  
Euro 19,00

Ramo di marasche  
Euro 19,00

Sichilia  
Espressione del limone  
Euro 19,00

Tortino mediterraneo al cioccolato  
*arancia e ficcupala*  
Euro 19,00