



I Menù Degustazione

“...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 a focaccia
in crosta di pasta di pane e pomodoro (antica ricetta)
Euro 35,00

Mare in insalata
e salse di cicala
Euro 35,00

San Pietro di Razza
o pesce luna? Con il suo Consommè e cialda croccante
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

Triglia maggiore di scoglio
crema di semi di coriandolo e azzeruole
Euro 35,00

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



I Primi Piatti

Spaghettone in salsa moresca "Taratatà"
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

Maccheroncini fatti in casa
con zuppa di pesce e astice mediterraneo
Euro 42,00

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

Maiolino nero Sicilia farcito,
salsa al carbone e il mio carciofo sott'olio (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 ficupala
Euro 19,00