



## I Menù Degustazione

“... In cucina, di fronte al progetto di un nuovo piatto decido in base a tre principi: identità, appartenenza e responsabilità. Deve essere, cioè, prima mio, poi siciliano e infine rispettoso delle attese di chi si siede a tavola...”

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

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

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

Vento e Passione  
Degustazione di cibo  
Euro 135

---

chi ama il Tartufo può degustarlo con un supplemento di euro 60 a persona

“... Una cucina intelligente, perché con i piedi per terra, dove ogni giorno misuri passo per passo il cammino da fare. Attenta, prudente, in equilibrio tra ciò che sento, tra i sapori che ho in bocca, ciò che immagino di poter fare e quello che gli altri sono in grado di accettare. Il secondo aggettivo è viva. Il terzo, educata. Educata nel senso di raffinata...”

(Ciccio Sultano)

I menu degustazione sono serviti all'insieme del tavolo

Dal 1° Novembre al 23 Dicembre si potrà condividere un menu degustazione con un'altra persona aggiungendo 20 Euro al prezzo iniziale del menu



## Gli Antipasti

Merluzzo baccalà a focaccia  
in crosta di pasta e pomodoro (antica ricetta)  
Euro 35

Mare in insalata  
e salse di cicala  
Euro 35

San Pietro di Razza  
o pesce luna con il suo consommé e cialda croccante  
Euro 35

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

Quaglia in prosciutto  
con le sue coscette  
Euro 35

Triglia maggiore di scoglio  
crema di semi di coriandolo e mele azzeruole (frutto dimenticato)  
Euro 35

Coperto (Euro 12) incluso con un ordine minimo di due portate



## I Primi Piatti

Spaghettone in salsa moresca "Taratatà"  
con bottarga di tonno e succo di carote  
Euro 40

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

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

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

Pasta chitarra ai ricci crudi con salsa amaricante fumé  
Euro 43

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

Paccheri fuori "Norma"  
con sugo allo scoglio  
Euro 40

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



## Secondi a chi...?!

Pesce d'amo all'acqua pazza  
Bandiera del mare (ripensando un'antica ricetta)  
Euro 45

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

Maialino nero di Sicilia farcito,  
salsa al carbone e il mio carciofo sott'olio (in memoria di antiche consistenze)  
Euro 45

Agnello di Sicilia  
Gelso nero e melanzana di parmigiana  
Euro 44

Manzo Alleva Bio di Giuseppe Grasso  
in falsomagro  
Euro 45

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

Azzurro Mare Omega 3  
Euro 39

\*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

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

Ramo di marasche  
Euro 19

La mela del peccato  
Euro 19

Croccante al cioccolato  
arancia e *ficupala*  
Euro 19