

## Dominazioni Siciliane

Il nostro racconto abbraccia millenni di storia,  
ingredienti e ricette che si sono stratificate  
nell'Isola al centro del Mediterraneo.  
È un viaggio nel tempo e nello spazio,  
che parte dalla tradizione e guarda al futuro.



## I Menù Degustazione



Basileus Hyblon  
tra il mare e la terra  
Degustazione di cibo  
Euro 150



Vento e Passione  
Degustazione di cibo  
Euro 135



Movimento  
Degustazione di vino  
Euro 50



Riserve del Sultano  
Degustazione di vino  
Euro 90



Perlage 2306 km  
Degustazione di vino  
Euro 120

“... 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...”

*Ciccio Sultano*

*I menu degustazione sono serviti all'insieme del tavolo*



## Degustazione Vini

2 grandi selezioni di vini per i menu degustazione "Basileus Hiblon" e "vento e "Passione"

Perlage 2306 Km Euro 120

Estasi di bolle, un viaggio di sola andata dalla Sicilia a Reims, passando da Toscana, Lombardia e Trentino.

Almerita brut	2014	Tasca d'Almerita
Leonia brut	2014	Marchesi Frescobaldi
Cuvèe Prestige	s.a.	Ca del Bosco
Riserva Lunelli	2007	Ferrari
Reserve Brut	s.a.	Billecart Salmon
Grande Cuvèe	166ème edition	Krug

Le Riserve del Sultano Euro 90

Il meglio della cantina personale di Ciccio Sultano, tra bottiglie uniche e ricordi da svuotare.

Blanc de Noir	s.a.	Steinbruck
Derthona	2016	Vigneti Massa
Moulis	1993	Chateau Maucaillou
Acciaiuolo	1996	Castello di Albola
Deliella	2001	Principi di Butera
Aegusa	2001	Florio



## Gli Antipasti

Mare in insalata  
e salse di cicala  
Euro 35

San Pietro al tartufo estivo Siciliano  
patate al tartufo e rosmarino, salsa di crostacei  
Euro 36

Pollo di campagna "Aia Gaia"  
con salsa harissa  
*omaggio a Cagliostro*  
Euro 35

Quaglia cotta tra le cipolle in agrodolce  
melanzane alla menta, giardiniera in salsa tartara  
*omaggio ai cacciatori di Donnalucata*  
Euro 35

Triglia maggiore di scoglio  
*Dominazioni siciliane, dal De Re Coquinaria di Apicio*  
Euro 35



## I Primi Piatti

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

Gnocchi di Ragusano DOP  
carbonara di seppia, pesce allo scoglio  
ai profumi di pistacchio e limone  
Euro 40

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

Pizzulati, Patrinnostri, Gnuccchitti  
ai ricci di mare, limone e anguria  
Euro 43

Lasagna Regina  
astice blu, scampo, totanetto e bisque siciliana  
Euro 42

Spaghetto mare nostrum  
ai gamberi rossi, salsa alla carrettiera  
Euro 42

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



## Secondi a chi...?!

Pesce d'amo  
fumè al sale con pesto trapanese e zucchini estive  
Euro 45

Cotoletta di ricciola alla pizzaiola  
Euro 45

Maialino nero Siciliano farcito  
salsa in porchetta e melone cantalupo con carciofo  
*in memoria di antiche consistenze*  
Euro 45

Agnello farcito  
salsa di yogurt e zafferano, verdure di stagione  
*Dominazioni Siciliane, Mori*  
Euro 44

Manzo Alleva Bio di Giuseppe Grasso  
in falsomagro  
Euro 45

Coscia e petto di piccione  
in salsa fricasea  
*Dominazioni siciliane, Angioini e poi Aragonesi*  
Euro 45

Tonno "abbuttunatu"  
con il suo sugo e salsa di capperi  
*Dominazioni siciliane, due secoli arabi*  
Euro 45



## 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

Pesca tabacchiera  
*omaggio alla "Melba"*  
Euro 19

*Moakaffè*  
Euro 19