

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

Spaghettone 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, Gnucchitti
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 zucchine 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 fricassea
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