

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

tradizione + tradimento = Innovazione

Degustazione di cibo

Euro 160



Vento e Passione

tra il mare e la terra

Degustazione di cibo

Euro 135



Movimento

Degustazione di vino

Euro 50



A Piedi nudi sul Vulcano

Degustazione di vino

Euro 80



Riserve del Sultano

Degustazione di vino

Euro 100



Sicilia-Borgogna A/R

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



Gli Antipasti

Sicilia centro mare
Euro 35

Merluzzo a sfincione
Con croccante di sfoglia e salsa forte-acida
Euro 36

Quaglia cotta tra le cipolle in agrodolce
Melanzana alla menta, giardiniera in salsa tartara
Omaggio ai cacciatori di Donnalucata
Euro 35

Pollo della mia campagna "Aia Gaia"
Glassato ai tre mieli con il suo sugo
omaggio a Cagliostro
Euro 35

Triglia maggiore di scoglio
"A pisci d' uovo, lisca come un biscotto"
Euro 35

Doppio caviale tartare di mare
Salsa yogurt mesopotanico
Euro 55



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

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



Secondi a chi...?!

Pesce d'amo

fumè al sale con salsa di lattuga e cavolo rapa
Euro 45

Cotoletta di ricciola alla pizzaiola

Euro 45

Maialino nero Siciliano farcito

Salsa cantalupo, senape, purè di patate alla cenere
(in memoria di antiche consistenze)
Euro 45

Agnello Siciliano "aggrassato"

Con le verdure di "Villa Melina"
(omaggio alla Sicilia dei Mori)
Euro 44

Coscia e petto di piccione

Topinambur, spinacino selvatico e gelso nero
Euro 45

Manzo di "Alleva Bio"

celebrazione della sua totalità
Euro 45,00

*Il maialino nero siciliano e il pesce servito crudo sono stati sottoposti 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 20

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 21

Ramo di marasche
Euro 23

Babbà Amara
Crema soffice di vaniglia e sorbetto di caffè speziato
Euro 23

Pastamara, Ragusa-Modica-Matera
Euro 21