

## **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.

*Piatti di Ciccio Sultano*

*Servizio di Riccardo Andreoli*



## I nostri menu degustazione



**Esperienza Sultano**  
Degustazione di cibo  
€ 198



**Basileus Hyblon**  
Degustazione di cibo  
€ 170



**4 calici Sicilia**  
Degustazione di vino  
€ 45



**Movimento**  
Degustazione di vino  
€ 85



**Le riserve del Sultano**  
Degustazione di vino  
€ 140



**Ti fidi di me?**  
Degustazione di vino  
€ 210

“... 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*

Qualora fossero presenti allergie e/o intolleranze vi preghiamo di comunicarle tempestivamente al personale di sala



## **Gli Antipasti**

Pelle, Cefalopode mon amour  
€ 43

Scampo gigante  
porri selvatici e salsa di coralli  
€ 52

Ricotta calda, crostacei e caviale  
€ 52

Triglia maggiore, insalata di arancia  
finocchio e salsa di capperi  
€ 42

Pollo Persefone  
ai sei semi di melograno  
€ 39



## I Primi Piatti

Pasta della pazienza  
ricci e anguria  
€ 45

Gnocco di gambero gobetto e totano  
salsa zafferano al finocchietto selvatico e fazzoletti di cernia  
bianca  
€ 45

Minestra, mare d' estate  
pesce alla dea Ibla  
€ 48

Pacchero e rigatone "mare dentro"  
crostacei e molluschi  
€ 48

Ravioli di capretto e tuma persa  
pera spinella e polvere di spezie  
€ 39

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



## Secondi a chi...?!

Bistecca di lattuga  
estratto di vegetali e sale di sedano  
€ 39

Sogliola, lamina di verdure  
violetta frita e la sua salsa  
€ 54

Pesce mare di scoglio  
ricordi infilzati  
€ 45

Ventresca di tonno rosso del Mediterraneo  
estratto di cipolla e sommacco  
€ 42

Maialino siciliano dei Nebrodi  
purè di carote e bieta  
*curato cottura media*  
€ 41

Piccione  
petto e coscia  
€ 45

Agnello al masala Sultano  
salsa al caffè  
€ 42



\*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

## Pasticceria italiana contemporanea

### Mela

le sue consistenze, cotta, cruda e sorbetto  
€ 25

### Cannolo di ricotta vaccina

zuppa calda di fichi d'India di San Cono  
sorbetto di pistacchio Raffadali  
€ 20

### OlioSaleGrano

tre elementi essenziali dalla Mesopotamia ad oggi  
€ 22

### Consistenze di anguria

€ 25

### Cremoso, croccante di limone

gelato di ricotta vaccina  
€ 25

### Carota

€ 25