

## **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



**Movimento**  
Degustazione di vino  
€ 85



**A piedi nudi sul Vulcano**  
Degustazione di vino  
€ 100



**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

Reginette alla mandorla  
ricci cotti, crudi e seppie  
€ 45

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

Minestra, mare di primavera  
pesce alla dea Ibla  
€ 48

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

Ravioli di capretto e tuma persa  
pera spinella, asparagi 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

**Pesce mare di scoglio**  
ricordi infilzati  
€ 45

**Cotoletta di ricciola, salsa di cicala di mare**  
primavera di verdure alla Nissena  
€ 42

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

**Piccione**  
petto e coscia  
€ 45

**Agnello al masala Sultano**  
piselli e 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  
mandorla Pizzuta d' Avola  
€ 20

### **OlioSaleGrano**

tre elementi essenziali dalla Mesopotamia ad oggi  
€ 22

### **Santa Lucia, bianco latte**

€ 22

### **Millefoglie di grani antichi siciliani**

vaniglia biologica del Madagascar  
€ 25

### **Carota**

€ 25