

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.

Esserci adesso con il desiderio di ritornare quelli di ieri. Ma anche
dell'uomo consapevole e rispettoso del suo stretto rapporto con la
natura e l'ambiente.



I Menù Degustazione



“Esperienza Sultano”

Degustazione di cibo
Euro 190

Basileus Hyblon

tradizione + tradimento = Innovazione



Degustazione di cibo
Euro 140

Movimento



Degustazione di vino
Euro 65

A piedi nudi sul Vulcano



Degustazione di vino
Euro 100

Le riserve del Sultano



Degustazione di vino
Euro 120

Ti fidi di me ?



Degustazione di vino
Euro 210

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

“... 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



Gli Antipasti

Sicilia centro mare
Euro 38

Gambero rosso imperiale, Aia Gaia
salsa di coralli
Euro 42

Pollo Persefone
ai sei semi di melograno
Euro 39

Triglia e pomodoro
Euro 38

Coperto (Euro 12) incluso con un ordine minimo di due portate



I Primi Piatti

Minestra di zucchine estiva
Pesce alla dea Ibla
Euro 45

Gnucchitti, patrinnostri
e pizzuliati, pasta della pazienza
ricci anguria e limone
Euro 45

Mezzi paccheri dei Beati Paoli
pesce e profumo di rosa
Euro 39

Ravioli modicani
con capretto alle erbe di campo
Euro 37

Pasta sarde e alici
Euro 33

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



Secondi a chi...?!

Spigola , mareterra
Pesc' è carne
Euro 43

Cotoletta di ricciola
Pistacchio di Raffadali, olive fiore in mandorla pizzuta d'Avola
Euro 38

Ventresca di tonno
Estratto di cipolla e sommacco
Euro 38

Maialino nero Siciliano farcito, broccolo siciliano
"Mangiami fino all'osso"
Euro 39

Piccione laccato al Marsala
crema di nocciole dell 'Etna
Euro 42

Agnello siciliano alghe
salsa nomade allo yogurt
Euro 41

Manzo alla siciliana
verdure al carbone e crema di melone Cantalupo
Euro 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

Cannolo di ricotta vaccina ragusana
zuppa calda di fichi d'India di San Cono
e sorbetto di mandorla Pizzuta d'Avola
Euro 19

Pera/Ricotta
Euro 28

Tiramisù
Euro 21

OlioSaleGrano
Tre elementi essenziali dalla Mesopotamia ad oggi
Euro 21

Santa Lucia , bianco latte
Euro 22

Babàmiele
Euro 28