



## MENÙ

*“La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere  
Umano che la scoperta di una nuova stella”.*

Anthelme Brillat-Savarin, Fisiologia del gusto, 1825



Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più ingredienti, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

\* Per tutelare la freschezza degli alimenti e garanzia igienica, alcuni alimenti sono stati bonificati con tecnica di abbattimento rapido di temperatura e decongelamento secondo reg. CE 853/04.

*Some of the dishes and food served contain ingredients that may cause allergies or intolerances. Please be sure to notify us of any allergies or intolerances, and we will be happy to offer solutions.*

*\*In order to preserve the freshness and hygienic safety of food, some ingredients have been cooled down and defrosted according to the CE regulation 853/04.*



## **MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENU**

### **IL PALMENTO DI FEUDI**

**\* Ogni menù degustazione, data la complessità, si intende preferibilmente per tutto il tavolo.  
Please note, due to the complexity of the tasting menu, it is intended for the enjoyment of the whole table.**

~ **LA PASSEGGIATA NELL'ORTO**  
**A WALK IN THE VEGETABLE GARDEN**

Una proposta vegana, costruita passo dopo passo, con ingredienti raccolti a pochi metri da noi  
*A vegan menu, built step by step, based on fresh ingredients that grow a few meters away from us*

**Passeggiata nell'orto**

16

Composta di verdure di stagione con vellutata di zucchine e mentuccia  
*Compte with seasonal vegetables, pea and mint cream*

**Pasta con i tenerumi**

18

Linguine di grani antichi siciliani, tenerumi e pomodoro datterino di Vittoria  
*Linguine pasta of ancient Sicilian grains, "tenerume" (courgette leaves) and datterino tomato from Vittoria*

**Melanzana a cotoletta**

22

Cotoletta di melanzana con croccante di pan grattato di grani antichi siciliani  
*Eggplant cutlet with crispy bread crumb of ancient Sicilian grains*

**Pera all'Eterno**

9

Pera coscia cotta nel vino L'eterno ripiena di cremoso alla mandorla  
*"Coscia" pear cooked in L'eterno wine filled with almond crèmeaux*

~ **LA FESTA**  
**THE FEAST DAY**

Il rito del banchetto a base di carne, antidoto dei nostri nonni alla paura della guerra.  
Ci hanno tramandato questa tradizione e noi ne preserviamo la convivialità.  
*The traditional Meat Feast rite, the antidote of our grandparents to the fear of war.*  
*A heritage that we want to preserve to share the same conviviality.*

**Tartare di modicana**

20

Tartare di vacca modicana, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, senape e salsa Worcestershire  
*Modicana breed cow tartare, extra virgin olive oil, salt, pepper, mustard and Worcestershire sauce*

**Tra terra e mare**

22

Bottone di maialino nero dei Nebrodi, consommé tiepido di farro e alghe e croccante di grano saraceno  
*Tortellini with Nebrodi black pig, spelt and seaweed warm consommé and crispy buckwheat*

**Tagliata di scamone e melanzana a funghetto**

25

Tagliata di scamone di manzo siciliano con crema di melanzane al pomodoro e basilico  
*Rump of Sicilian beef with eggplant "a funghetto" (eggplant creamy sauce), tomato and basil*

**Ciliegia e cioccolato**

9

Crostatina di ciliegie, meringa e cioccolato di Modica  
*Cherry tart, meringue and chocolate of Modica*

**~ L'ORIZZONTE**  
**THE SKYLINE**

Un viaggio nella cultura siciliana, alla scoperta delle tradizioni dei tanti popoli che hanno vissuto in questa isola, gettando le basi del nostro futuro. Tutti accomunati dallo stesso sguardo che dalla terra si leva verso il cielo per poi perdersi nel mare.

*A journey into Sicilian culture, to discover the traditions of the many peoples who have lived on this island, laying the foundations for our future. All united by the same gaze that rises from the earth towards the sky and then gets lost into the sea.*

**Il pomodoro Rizzu e la Signora Bufala**

15

Caprese con pomodoro di Vittoria, mozzarella di bufala di Ragusa e origano dell'orto dello chef

*Caprese salad with tomato from Vittoria, buffalo mozzarella from Ragusa and organ from the chef's vegetable garden*

**Al di là del mare**

18

Riccio di polpo arrosto e hummus di ceci neri di Leonforte

*Roasted octopus and Leonforte black chickpea hummus*

**Tenerume**

22

Tortello di foglie di cucuzza, ricotta e calamaro

*Tortello with "cucuzza" courgette leaves, ricotta cheese and squid*

**Mare dentro**

25

Triglia ripiena alla mediterranea con la sua salsa profumata allo zafferano e capperi

*Stuffed red mullet with red mullet sauce, saffron and caper*

**Tra le onde del Mediterraneo**

24

Spaghetto di grani antichi siciliani, gambero rosso, bottarga e granella di arancia candita

*Spaghetto of ancient Sicilian grains, Mazara red prawn, bottarga and candied orange*

**Il nespolo**

9

Cuore di nespole in mousse al limone e salsa alle nespole

*Medlar soft heart in a lemon mousse with medlar sauce*

Pairing of five glasses of wine suggested by our sommelier | 35 euro