



## 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 with fresh ingredients that grow a few meters far from us*

**Passeggiata nell'orto** **16**  
Composta di verdure di stagione con vellutata di biette  
*Compte with seasonal vegetables and chard cream*

**Spaghetto al pomodoro** **18**  
Spaghetti di grani siciliani al pomodoro datterino confit e acqua di pomodoro  
*Spaghetti of Sicilian grains, datterino tomato confit and tomato water*

**Vulcano di cavolfiore** **18**  
Cavolfiore bruciato, chips di cavolfiore e la sua salsa  
*Crispy charred cauliflower with its chips and sauce*

**Pera all'Eterno** **9**  
Pera coscia cotta nel vino L'eterno con cremoso alla mandorla  
*"Coscia" pear cooked in L'eterno wine filled with almond crèmeaux*

**45**

Tre calici di vino in abbinamento suggeriti dal nostro sommelier | 22 euro  
Pairing of three glasses of wine suggested by our sommelier | 22 euro

~ 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 ritual was 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 chips al sesamo *Modicana breed cow tartare, extra virgin olive oil, salt, pepper, mustard and crispy sesame chips*

**In viaggio per la Sicilia pensando di essere ad Amatrice** 20  
Busiati di grano duro siciliano su crudo di pomodoro di Santa Croce Camarina, spuma di caciocavallo ragusano e croccante di maialino nero dei Nebrodi  
*Sicilian durum wheat busiati on raw tomato from Santa Croce Camarina, mousse of Ragusan caciocavallo cheese and crunchy Nebrodi black pig*

**In punta di petto** 22  
Petto di pollo ripieno alle erbe aromatiche, peperone e cipolla in agrodolce  
*Chicken breast stuffed with aromatic herbs, sweet and sour pepper and onion*

**Soffice tentazione** 9  
Bavarese al pistacchio e succo d'uva  
*Pistachio bavarese and grape juice*

55

Tre calici di vino in abbinamento suggeriti dal nostro sommelier | 22 euro  
Pairing of three glasses of wine suggested by our sommelier | 22 euro

~ **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.*

**Ciuri i cucuzza** 16

Fiore di zucca ripieno di ricotta e pane di grani antichi siciliani, chips di grano saraceno e salsa di zucca  
*Zucchini flower stuffed with ricotta cheese and Sicilian ancient grain bread, buckwheat chips and pumpkin sauce*

**La Beccafico** 18

Spatola a "beccafico"  
*"Beccafico" cutlassfish*

**Tagliatelle al pomodoro** 22

Tagliatelle di calamaro, crudo di pomodoro di Vittoria e olio extravergine di oliva  
*Squid tagliatelle, raw Vittoria tomatoes and extra virgin olive oil*

**In giallo e in nero** 20

Raviolo di cozze e patate con crema di bieta, cozze e chips di nero  
*Mussel and potato ravioli with chard cream, mussels and black chips*

**Pescato del giorno ai profumi delle Eolie** 25

Pescato del giorno del Mar Mediterraneo cotta a bassa temperatura al profumo di capperi e limone  
*Capers and lemon scented catch of the day from the Mediterranean Sea cooked at low temperature*

**Lumia** 9

Cre moso al limone su sablè al cioccolato fondente  
*Lemon crèmeaux on dark chocolat bisquit*

75

Cinque calici di vino in abbinamento proposti dal nostro sommelier | 35 euro  
Pairing of five glasses of wine suggested by our sommelier | 35 euro