



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.**

SICILIA ON THE ROAD SICILY ON THE ROAD

Esplorando l'isola, dai profumi dello street food al gusto intenso delle conserve estive fino agli odori inebrianti del bosco in autunno.

Discover the very essence of Sicily, from the scents of street food to the intense taste of summer preserves to the intoxicating smells of the woods in autumn.

Funghi e panelle	15
Ragu di funghi, salsa ai funghi porcini e panelle croccante <i>Mushrooms ragu, porcini mushrooms sauce and crispy panella</i>	
Passeggiata nell'orto	14
Terrina di verdure di stagione e chips di grano <i>Terrine with seasonal vegetables and grain chips</i>	
Spaghettoni al pomodoro	15
Spaghetti di grani antichi siciliani, pomodoro siccagno e ricotta salata <i>Spaghetti of ancient Sicilian grains, Siccagno tomato and salted ricotta</i>	
Tagliolini al tartufo	22
Tagliolino all'uovo, burro e tartufo siciliano <i>Egg tagliolini, butter and Sicilian truffles</i>	
Cannolo al passito di Feudi del Pisciotto	9
Cialda di cannolo, passito Ferrè, ricotta di Niscemi, miele di api nere siciliane e gelato al fiordilatte <i>Cannolo waffle, Passito wine Ferrè, ricotta cheese from Niscemi, honey from Sicilian black bees and fiordilatte ice cream</i>	

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

~ 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, fonduta di provola affumicata delle Madonie e acetosella <i>Modica cow tartare, smoked provola cheese fondue from Madonie and sorrel</i>	
Fettuccine al ragù di coniglio	22
Fettuccine al ragù di coniglio, caciocavallo ragusano e salsa alla cacciatora <i>Fettuccine with rabbit ragout, Ragusan caciocavallo cheese and cacciatora sauce</i>	
Il maialino nero dei Nebrodi	24
Maialino nero dei Nebrodi, crema di zucca, zucchine, cipollotto e demi-glace <i>Nebrodi black pig, pumpkin cream, zucchini, spring onion and demi-glace</i>	
Crème brulèe	9
Crema alla vaniglia con cotto di carrube <i>Vanilla cream with brulèe carob sauce</i>	

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.

Rosso di Mazara e Mandorla dei Templi	22
Gambero rosso di Mazara, porro e crumble di mandorle Tuono della Valle dei Templi <i>Red prawn from Mazara with crumble of leek and Tuono almond from the Valley of Temples</i>	
Terra e Mare	18
Gnocchi, cozze, lenticchie nostrane, verdura ripassata, pomodorino e peperoncino dolce <i>Gnocchi, mussels, local lentils, sautéed vegetables, cherry tomatoes and sweet chilli</i>	
U' Capuni	24
Lampuga ai broccoli brasati e limone <i>Lampuga with braised broccoli and lemon</i>	
Cioccolato	9
Bavarese al cioccolato, salsa alle pere e scaglie croccanti al cioccolato <i>Chocolate Bavarese with pear sauce and crunchy chocolate nuggets</i>	

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