



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.**

dalla terra...
from the land...

4 portate
4 courses

Bavetta di manzo modicano, fondo bruno, alici e capperi
Modica beef flank on demi-glace, anchovies and capers

Gnocchi di patate al ragout di coniglio, salsa ai peperoni arrosto e bieta
Potato gnocchi with rabbit ragout, roasted pepper sauce and chard

Pancetta di maialino nero dei Nebrodi, crema di patate alla vaniglia, mela e erbe di campo
Nebrodi black piglet bacon, vanilla scented potato cream, apple and wild herbs

Tiramisu
Tiramisu

dalla terra...
from the land...

6 portate
6 courses

Bavetta di manzo modicano, fondo bruno, alici e capperi
Modica beef flank on demi-glace, anchovies and capers

Melanzana affumicata, tuma persa e pane croccante
Smoked aubergine, "tuma persa" cheese and crispy bread

Gnocchi di patate al ragout di coniglio, salsa ai peperoni arrosto e bieta
Potato gnocchi with rabbit ragout, roasted pepper sauce and chard

Pomodoro costoluto alla brace, uovo e ricotta di bufala
Grilled ribbed tomato, egg and burrata cheese

Pancetta di maialino nero dei Nebrodi, crema di patate alla vaniglia, mela e erbe di campo
Nebrodi black piglet bacon, vanilla scented potato cream, apple and wild herbs

Tiramisu
Tiramisu

...al mare
...to the sea

4 portate
4 courses

**Sfera di gambero rosso di Mazara, stracciatella di bufala ragusana
e zuppetta di pomodoro datterino**
*Sphere of red prawn from Mazara, Ragusan buffalo stracciatella
and Datterino tomato soup*

Minestra tiepida di mare e tenerumi di cucuzza
Warm seafood soup and cucuzza tenerumi

Alalunga, cipolla in agrodolce, maionese al prezzemolo dell'orto, uva passa e pinoli
*Alalunga tuna, sweet and sour onion, mayonnaise with parsley from the garden,
raisins and pine nuts*

Cheesecake alla pesca "tabacchiera"
"Tabacchiera" peach cheesecake

...al mare
...to the sea

6 portate
6 courses

Sfera di gambero rosso di Mazara, stracciatella di bufala ragusana e zuppetta di pomodoro datterino
Sphere of red prawn from Mazara, Ragusan buffalo stracciatella and “datterino” tomato soup

Spaghettone molino Ferrara, burro affumicato, bottarga e scorza di limone
Molino Ferrara spaghettone, smoked butter, bottarga and lemon zest

Minestra tiepida di mare e tenerumi di cucuzza
Warm seafood soup and cucuzza tenerumi

Zuppa di totani e spuma soffice di porro
Squid soup and soft leek foam

Alalunga, cipolla in agrodolce, maionese al prezzemolo dell’orto, uva passa e pinoli
Alalunga tuna, sweet and sour onion, mayonnaise with parsley from the garden, raisins and pine nuts

Cheesecake alla pesca tabacchiera
“Tabacchiera” peach cheesecake

75

Quattro calici di vino in abbinamento suggeriti dal nostro sommelier | 25 euro
Pairing of four glasses of wine suggested by our sommelier | 25 euro

Antipasti
Starters

Sfera di gambero rosso di Mazara, stracciatella di bufala ragusana e zuppetta di pomodoro datterino <i>Sphere of red prawn from Mazara, Ragusan buffalo stracciatella and Datterino tomato soup</i>	22
Bavetta di manzo modicano, fondo bruno, alici e capperi <i>Modica beef flank on demi-glace, anchovies and capers</i>	20
Melanzana affumicata, tuma persa e pane croccante <i>Smoked aubergine, “tuma persa” cheese and crispy bread</i>	16
Zuppa di cozze <i>Mussel soup</i>	14
Pomodoro costoluto alla brace, uovo e burrata <i>Grilled ribbed tomato, egg and burrata cheese</i>	16

Primi

Main Courses

Spaghettone Molino Ferrara, burro affumicato, bottarga e scorza di limone <i>Molino Ferrara spaghettone, smoked butter, bottarga and lemon zest</i>	22
Gnocchi di patate al ragout di coniglio, salsa ai peperoni arrosto e bieta <i>Potato gnocchi with rabbit ragout, roasted pepper sauce and chard</i>	20
Conchiglioni Molino Ferrara, ortaggi estivi e mollica atturrata Molino Ferrara conchiglioni pasta, summer vegetables and toasted breadcrumbs	18
Fusillone alla norma <i>Fusillone (pasta) alla Norma</i>	16
Minestra tiepida di mare e tenerumi di cucuzza <i>Warm seafood soup and cucuzza tenerumi</i>	20
Spaghettone alle vongole <i>Spaghettone with clams</i>	20

Secondi

Main Courses

Alalunga, cipolla in agrodolce, maionese al prezzemolo dell'orto, uva passa e pinoli	20
<i>Alalunga tuna, sweet and sour onion, mayonnaise with parsley from the garden, raisins and pine nuts</i>	
Pancetta di maialino nero dei Nebrodi, crema di patate alla vaniglia, mela e erbe di campo	24
<i>Nebrodi black piglet bacon, vanilla scented potato cream, apple and wild herbs</i>	
Zuppa di totani e spuma soffice di porro	20
<i>Squid soup and soft leek foam</i>	
Manzo modicano, Tuma Persa e fagiolini	22
<i>Modica beef, Tuma Persa cheese and green beans</i>	

Dolci
Desserts

Cannolo al passito di Feudi del Pisciotto 8
Cannolo with Feudi del Pisciotto passito wine

Tiramisu 8
Tiramisu

Cheesecake alla pesca “tabacchiera” 8
“Tabacchiera” peach cheesecake

Bavarese al pistacchio 8
Pistachio mousse