



*“Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene,  
se non si è mangiato bene”.*  
(Virginia Woolf)

## **Anima Vegetariana**

### *Il Nostro Aperitivo*

Pane con Farine di Grani Antichi  
Focaccia all'Olio d'Oliva  
Sfincionello  
Grissini  
Olio Extra-Vergine della Nostra Tenuta  
Burro al Pomodoro Siccagno

Stuzzichini  
&  
Bollicine Davolarosa Brut Rosè

\*\*\*

Uovo Poche, Carciofo di Niscemi e Tartufo Nero Siciliano  
Allergeni (4-5)

Gnocchi di Spinaci “alla Carrettiera”, Fonduta di Ragusano D.O.P.  
Allergeni (4-5-10)

Patata alla Brace, Asparagi Verdi e Salsa Vichyssoise  
Allergeni (4-11-14)

\*\*\*

Granita all'Arancia, Zenzero e Bergamotto

Tartelletta Meringa, Cioccolato al 70% e Mela  
Allergeni (4-2-5-10)

**€ 65**

---

*Tutti i piatti sono disponibili à la carte:*  
Antipasti e Primi € 20  
Secondi € 25  
Dessert € 10



*"Non c'è amore più sincero dell'amore per il cibo".  
(George Bernard Shaw)*

## **Degustazione di Terra**

### *Il Nostro Aperitivo*

Pane con Farine di Grani Antichi  
Focaccia all'Olio d'Oliva  
Sfincionello  
Grissini  
Olio Extra-Vergine della Nostra Tenuta  
Burro al Pomodoro Siccagno

Stuzzichini  
&  
Bollicine Davolarosa Brut Rosè

\*\*\*

Terrina di Faraona, Pistacchio di Raffadali e Salsa al Pepe Verde  
Allergeni (1-4-5)

Tortello di Maialino Nero, Biete Ripassate e Tartufo Nero Siciliano  
Allergeni (4-5-10-12-14)

Manzo alla Brace, Patata Acida e Cardoncelli  
Allergeni (4-9-14)

\*\*\*

Granita all'Arancia, Zenzero e Bergamotto

Mousse alla Gianduja, Lampone e Mandorle Di Noto  
Allergeni (4-5-10)

**€ 70**

---

*Tutti i piatti sono disponibili à la carte:  
Antipasti e Primi € 20  
Secondi € 25  
Dessert € 10*



*"La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano  
che la scoperta di una nuova stella".  
(Anthelme Brillat-Savarin)*

## **Degustazione di Mare**

### *Il Nostro Aperitivo*

Pane con Farine di Grani Antichi  
Focaccia all'Olio d'Oliva  
Sfincionello  
Grissini  
Olio Extra-Vergine della Nostra Tenuta  
Burro al Pomodoro Siccagno

Stuzzichini  
&  
Bollicine Davolarosa Brut Rosè

\*\*\*

Tataki di Tonno, Guacamole, Finocchio Marinato e Mayo all'Aglio Rosso  
Allergeni (5-6-8-9-14)

Linguine di Pasta Artigianale, Ragout di Triglia Rossa del Mediterraneo,  
Salsa di Maiorca e Asparago di Mare  
Allergeni (4-6-10-12-14)

Pescato del Giorno alla Mugnaia, Indivia alla Brace e Pesto di Prezzemolo  
Allergeni (4-6-10)

\*\*\*

Granita all'Arancia, Zenzero e Bergamotto  
Pera, Ricotta e Pan di Spagna alle Nocciole Iblee  
Allergeni (1-4-5-10)

**€ 70**

---

*Tutti i piatti sono disponibili à la carte:  
Antipasti e Primi € 20  
Secondi € 25  
Dessert € 10*