





**La Sicilia è terra di contrasti e contraddizioni, ma allo stesso tempo di cultura, arte e sapori antichi - tutto ciò la rende capace di “restituirci emozioni” che fanno bene al cuore, e in questo caso anche al palato.**

*Sicily is a land of contrasts and contradictions, but at the same time of culture, art and ancient flavors - all of which makes it capable of “returning us emotions” that are good for the heart, and in this case also for the palate.*

*Chef Martin Lazarov*



## Menu Degustazione *Tasting Menu*

---

### **Gaia**

140 Euro

Dea greca della Terra, è un termine ampiamente inclusivo dove tutti gli organismi, sia animali che vegetali, si influenzano e coesistono tra di loro in simbiosi come parte essenziale di una catena di relazioni. Gaia è un tributo alla dea Terra, un ritorno ai suoi frutti attraverso un percorso gustativo vegetale che vuole riconnetterci con lei.

*Greek goddess of the Earth, it is a broadly inclusive term where all organisms, both animal and plant, influence and coexist in symbiosis as an essential part of a chain of relationships. Gaia is a tribute to the goddess Earth, a return to her fruits through a plant-based taste journey that aims to reconnect us with her.*



Il menu degustazione viene servito unicamente per l'intero tavolo.  
*The tasting menu is served only for the entire table.*

Coperto 12 Euro / Cover charge 12 Euro



## **Wine Pairing**

### **Selene**

5 Tappe / 5 Stops

60 Euro

Una deviazione sulla luna, dalle tendenze del momento negli abbinamenti analcolici, ai vini nati da matrice organica.

*A detour to the Moon, from current trends in non-alcoholic pairings to wines born from organic matrix.*

Il menu degustazione viene servito unicamente per l'intero tavolo.  
*The tasting menu is served only for the entire table.*

Coperto 12 Euro / Cover charge 12 Euro



## Menu Degustazione *Tasting Menu*

---

### **Iter Siculum**

170 Euro

Continente gastronomico, dove il susseguirsi di dominazioni e contaminazioni, ci donano concentrazione di cultura millenaria. L'Iter Siculum di Lucilio è il secolo della rivoluzione, segna il passo delle grandi conquiste romane nel Mediterraneo. Periodo che ci lascia in eredità una mescolanza di sapori, culture e momenti di grande complessità, splendore e contraddizioni.

*A gastronomic continent, where the succession of dominations and contaminations, give us a concentration of millenary culture. Lucilius's Iter Siculum is the century of the revolution it marks the pace of the great Roman conquests in the Mediterranean. A period that leaves us a legacy of a mixture of flavors, cultures and moments of great complexity, splendor and contradictions.*

#### **Trota di Palazzolo Acreide**

Limone salato, caviale  
e cardamomo

#### ***Trout from Palazzolo Acreide***

*Savoury lemon, caviar  
and cardamom*

#### **Bottoni**

Scampi, gallinella,  
vongola verace e zafferano  
*Homemade fresh ravioli pasta,  
scampi, gurnard,  
clam and saffron*

#### **Spaghettoni**

Peperone, gambero rosso,  
limone nero e caviale  
*Bell pepper, red prawn,  
black lime and caviar*

#### **Triglia maggiore di scoglio**

Burro al miso, caponata  
*Red mullet  
Miso butter, caponata*

#### **Pistacchio e agrumi canditi**

*Pistachio and candied citrus fruits*

Il menu degustazione viene servito unicamente per l'intero tavolo.  
*The tasting menu is served only for the entire table.*

Coperto 12 Euro / Cover charge 12 Euro

## **Wine Pairing**

### **Odysseia**

5 Tappe / 5 Stops  
80 Euro

Un viaggio enoico,  
attraverso i territori dell'isola.

*A wine journey, crossing vineyards  
and territories of the island.*

Il menu degustazione viene servito unicamente per l'intero tavolo.  
*The tasting menu is served only for the entire table.*

Coperto 12 Euro / Cover charge 12 Euro



## Menu Degustazione *Tasting Menu*

---

### **Mano libera Free Hand**

190 Euro

...Il menu sorpresa è dedicato ai curiosi,  
a chi non si sottrae a nuove esperienze culinarie...

...*The surprise menu is dedicated to our curious Guests,  
those who do not shy away from new culinary experiences...*

Il menu degustazione viene servito unicamente per l'intero tavolo.  
*The tasting menu is served only for the entire table.*

Coperto 12 Euro / Cover charge 12 Euro



### **Wine Pairing**

#### **Dal Val di Non al Val di Noto**

7 Calici / 7 Glasses

100 Euro

Un viaggio enoico attraverso  
lo stivale, da Nord a Sud

*A wine journey through the Italian Boot,  
from north to south.*

Il menu degustazione viene servito unicamente per l'intero tavolo.  
*The tasting menu is served only for the entire table.*

Coperto 12 Euro / Cover charge 12 Euro



## Antipasti Starters

---

### **Radicchio tardivo**

Fondo vegetale, pepe lungo

*Late radicchio*

*Vegetable jus, black pepper*

33 Euro

### **Animella di Gola**

Vermouth, rapa rossa e tartufo

*Sweetbread*

*Vermouth, beetroot and truffle*

39 Euro

### **Trota di Palazzolo Acreide**

Limone salato, caviale e cardamomo

*Trout*

*Savoury lemon, caviar and cardamom*

40 Euro

### **Calamaro**

Melanzana perlina, sedano rapa e spugnole

*Squid*

*Eggplant, celeriac and morel mushrooms*

40 Euro

Coperto 12 Euro / Cover charge 12 Euro



## Primi piatti First courses

---

### **Agnolotti del plin**

Suino nero dei nebrodi, Ragusano e tartufo nero

*Agnolotti del plin*

*Black suckling pig, Ragusano cheese and black truffle*

40 Euro

### **Risotto "Gaia"**

Barbabietola, estrazione vegetale e burro fermentato

*Gaia risotto*

*Beetroot, vegetable extraction and fermented butter*

40 Euro

### **Spaghettoni**

Peperone, gambero rosso di Mazara, limone nero e caviale

*Spaghettoni*

*Bell pepper, Mazara red prawns, black lime and caviar*

47 Euro

### **Bottoni**

Scampi, gallinella, vongola verace e zafferano

*Bottoni*

*Homemade fresh ravioli pasta, scampi,*

*gurnard, clam and saffron*

45 Euro

Coperto 12 Euro / Cover charge 12 Euro



## Secondi Piatti Main Dishes

---

### **Agnello (in due servizi)**

Zabaione salato, patate novelle e cime di rapa

*Lamb (in two services)*

*Savoury eggnog, early potatoes and turnip greens*

65 Euro

### **Asparago**

Leggermente affumicato, agrumi e pepe di Timut

*Asparagus*

*Lightly smoked, citrus and Timut black pepper*

38 Euro

### **Piccione**

Foie gras, cioccolato di Modica

*Pigeon*

*Foie gras, Modica chocolate*

60 Euro

### **Astice blu**

Beurre blanc al Tosazu, chela bbq e lobster roll

*Blue lobster*

*Tosazu beurre blanc, bbq claw and lobster roll*

90 Euro

Coperto 12 Euro / Cover charge 12 Euro



## Dolci Desserts

---

### **Il Soufflé della Casa**

(attesa di circa 20 minuti)

*Our Soufflé*

*(about 20-minute waiting time)*

32 Euro

### **Consistenze di Cioccolato**

*Chocolate textures*

28 Euro

### **Cannolo di ricotta fai da te**

*Ricotta cheese cannolo*

*DIY do-it-yourself*

30 Euro

### **Pistacchio e agrumi canditi**

*Pistachio and candied citrus fruits*

28 Euro

Coperto 12 Euro / Cover charge 12 Euro



### Informazioni sulle allergie alimentari *Food allergy information*

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal regolamento UE n. 1169/2011. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

*Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU regulation n. 1169/2011. Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We cannot guarantee the total absence of allergens in all our dishes and beverages.*







