





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

180 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.

Wine Pairing

Selene

7 Calici / 7 Glasses

90 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.



Menu Degustazione Tasting Menu

Iter Siculum

210 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,
cardamomo

Trout from Palazzolo Acreide

Savoury lemon, caviar,
cardamom

Agnolotti del plin

Suino nero dei Nebrodi,
Ragusano, tartufo

Agnolotti del plin

Nebrodi black pig, Ragusano cheese,
black truffle

Bucatini

Sarde, finocchietto selvatico

Bucatini

Sardines, wild fennel

Pesce d'amo

Olio alla cenere,
carciofo di Niscemi

Line-caught fish

Ash oil, Niscemi artichoke

Cannolo di ricotta fai da te

Ricotta cheese cannolo DIY (Do It Yourself)

Wine Pairing

Odysseia

5 Tappe / 5 Stops

100 Euro

Odissea enoica attraverso i territori della Sicilia.

A wine journey through the vineyard and terroirs of Sicily

- L'isola dei Ciclopi
Etna mountain and the Cyclops island
- Isole Eolie e "Scilla e Cariddi"
Aeolian Islands and "Scilla and Cariddi"
- La sorpresa del sommelier
Sommelier's surprise
- Siracusa, culla del Nero d'Avola
Syracuse, cradle of Nero d'Avola grape
- Tra gli alberelli Panteschi
Among Pantelleria vineyards



Menu Degustazione *Tasting Menu*

Mano libera Free Hand

250 Euro

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

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



Wine Pairing

Dalla Val di Non al Val di Noto

6 Tappe / 6 Stops

140 Euro

Un viaggio enoico attraverso lo stivale, da Nord a Sud
A wine journey through our country, from north to south.

- Val Di Non
- Val Tanaro
- Colli Fiorentini
- Val Di Mazara
- Val Demone
- Val Di Noto



Antipasti Starters

Trota di Palazzolo Acreide

Limone salato, caviale, cardamomo

Trout from Palazzolo Acreide

Savoury lemon, caviar, cardamom

45 Euro

Animella di Cuore

Rapa di Chioggia, dragoncello

Heart Sweetbread

Chioggia beet, tarragon

40 Euro

Radicchio Tardivo

Fondo vegetale,

infusione al pepe di Pondicherry

Late Radicchio

Vegetable jus,

Pondicherry pepper infusion

38 Euro

Astice Blu

Salsa bernese, scorzonera

Blue Lobster

Bernese Sauce, black salsify

75 Euro



Primi piatti First courses

Agnolotti del plin

Suino nero dei Nebrodi,

Ragusano, tartufo

Agnolotti del plin

Nebrodi black pig, Ragusano cheese,

black truffle

45 Euro

Tortello

capra Girgentana,

brodo di pollo di Bresse

Tortello

Girgentana goat,

Bresse chicken broth

45 Euro

Spaghettone

Peperone, Rosso di Mazara, caviale

Spaghettone

Pepper, Mazara red prawn, caviar

65 Euro

Risotto "Gaia"

Barbabietola, estrazione vegetale,

burro fermentato

"Gaia" risotto

Beetroot, vegetable extraction,

ermented butter

45 Euro



Secondi Piatti Main courses

Agnello

Alla brace, patate novelle,
cimette di rapa

Lamb

Grilled, novelle potatoes,
turnip greens

65 Euro

Asparago

Leggermente affumicato,
caviale, crudo dei Nebrodi

Asparagus

Lightly smoked,
caviar, raw ham from Nebrodi

60 Euro

Piccione

Cioccolato di Modica,
mirtilli selvatici

Pigeon

Modica chocolate,
wild blueberries

70 Euro

Pesce d'amo

Olio alla cenere, carciofo di Niscemi

Line-caught fish

Ash oil, Niscemi artichoke

70 Euro

Dolci Desserts

Il Soufflé della Casa

(attesa stimata di circa 20 minuti)

House Soufflé

(approx. 20 minute wait)

38 Euro

Cannolo di ricotta fai da te

DIY Ricotta Cannolo

34 Euro

Millefoglie da condividere, oppure no!

Mille-Feuille pastry to share, or not!

34 Euro

Babà agli agrumi,

infuso di verbena e lemongrass

Citrus Babà,

verbena infusion and lemongrass

34 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.



RELAI &
CHATEAUX



MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY GIN



REDBREAST
SINGLE POT STILL
Irish Whiskey



CHAMPAGNE
DUVAL-LEROY



CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE



ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S. PELLEGRINO



TAYLOR'S



CHAMPAGNE
POMMERY
A REIMS-FRANCE

ORLANE
PARIS

JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

PONANT



CÓDIGO
1530

PARTNER UFFICIALI 2025



