



M E N U



*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.*

Chef Paolo Gionfriddo

*Il personale è a disposizione per fornire
informazioni sugli allergeni presenti nel menu.*

Benito Scatà



Menu Degustazione

Memorie di Sicilia

Degustazione 7 portate
130 Euro

Benvenuto

Tartare di manzo

Caviale Beluga,
consommé di funghi dell'Etna

Tortelli di vitello (C) (L) (G)

Salsa di ostriche Gillardeau

Spaghetto in Botta (F) (G)

Bottarga, pinoli, mandorle,
uvetta con mollica atturrata
al finocchietto

Gelato al tartufo (G)

Croccante di pane

Spigola all'acciuga (F) (L)

Crema di finocchi, porro fondente,
biscotto all'acciuga

Pre - Dessert

La Cassata (F) (L)

Bisquit alle mandorle,
ricotta e gelato al pistacchio

Petit four

Wine Pairing

Odysseia / 5 Calici

Un viaggio enoico attraverso i territori dell'Isola
70 Euro

I menu degustazione sono serviti all'insieme della tavola.

Coperto 12 Euro (incluso con un ordine minimo 2 piatti).

F: Frutta secca S: Sedano L: Latticini G: Contiene glutine C: Crostacei V: Vegetariano



Menu Degustazione

Del Principe

Degustazione 9 portate
170 Euro

Benvenuto

Gambero affogato (L) (C)

Gazpacho di pomodoro,
mozzarella di Bufala e caviale Osietra

Capesante scottate (L) (F) (G)

Crema di cavolfiore alle mandorle
e zafferano, maionese al corallo

Tortelli di vitello (C) (L) (G)

Salsa di ostriche Gillardeau

Fusilloni di grano duro (S) (G) (L)

Ragu d'anatra, crema di sedano rapa
e tartufo nero di Palazzolo

Rombo chiodato

Patata affumicata, bieta
e riduzione al passito

Gelato al tartufo (G)

Croccante di pane

Piccione affogato (L)

Petto di piccione, scaloppa di foie gras,
cosce confit, spinaci brasati,
spuma di caffè e tartufo

Pre - Dessert

Tartelletta al cioccolato (G)

Cioccolato Modicano,
croccante alle mandorle,
e caramello

Petit four

Wine Pairing

Dal Val di Non al Val di Noto / 7 Calici

Un viaggio enoico attraverso lo stivale, da Nord a Sud
100 Euro

I menu degustazione sono serviti all'insieme della tavola.

Coperto 12 Euro (incluso con un ordine minimo 2 piatti).

F: Frutta secca S: Sedano L: Latticini G: Contiene glutine C: Crostacei V: Vegetariano



A la carte

Antipasti

Il nostro orto (V)

Verdure autunnali,
crema di zucca, rape glassate
28 Euro

Capesante scottate (F) (L) (G)

Crema di cavolfiore alle mandorle
e zafferano, maionese al corallo
35 Euro

Tartare di Manzo

Caviale Beluga,
consommé di funghi dell'Etna
35 Euro

La Rossa alla Provenzale (S) (G)

Triglia farcita con cicoria,
pomodoro confit,
tapenade di olive nere
40 Euro



Primi piatti

Paccheri al torchio (L) (F) (V) (G)

Melanzane, pomodoro Pachino,
salsa di Bufala
36 Euro

Spaghetto in Bottia (F) (G)

Bottarga, pinoli, mandorle,
uvetta e mollica atturrata al finocchietto
38 Euro

Fusilloni di grano duro (S) (L) (G)

Ragu d'anatra, crema di sedano rapa
e tartufo nero di Palazzolo
42 Euro

Cous cous (C) (G)

Bouillabaisse siciliana
con pesce in piatto
45 Euro

Tutte le paste sono fatte da noi con trafile in bronzo.

Utilizziamo semola di grano duro siciliano e acqua.



Secondi Piatti

Spigola all'acciuga (F) (L) (G)

Crema di finocchi, porro fondente,
biscotto all'acciuga

40 Euro

Duo di manzo

Costata di manzo brasata,
filetto al sangue,
cipolla farcita con castagne

42 Euro

Astice Blu (C) (L)

Bisque di crostacei alla vaniglia,
crema di riso nero, croccante allo zafferano

45 Euro

Piccione affogato (L)

Petto di piccione, scaloppa di foie gras,
cosce confit, spinaci brasati,
spuma di caffè e tartufo

45 Euro

Dolci

Millefoglie (G) (L)

Pasta sfogliata, crema chantilly,
fragoline di bosco

22 Euro

La Cassata (L) (F)

Bisquit alle mandorle,
ricotta e gelato al pistacchio

22 Euro

Macaron (L) (F)

Cioccolato framboise
e frutti rossi

22 Euro

Tartelletta al cioccolato (G)

Cioccolato Modicano,
croccante alle mandorle,
e caramello

22 Euro



Hennessy



PARTNER UFFICIALI 2022

