



M E N U



***“Il Mediterraneo è un mare
circondato di terre, di popoli, di storie.
Questo è il nostro Mediterraneo”***

Ciccio Sultano

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



Menu Degustazione

Menu Siquilia

Degustazione di cibo
110 Euro

Menu Nutus

Degustazione di cibo
160 Euro

*I menu degustazione sono serviti all'insieme della tavola.
Coperto 12 Euro (incluso con un ordine minimo 2 piatti).*



A la cartè

Antipasti

Manāqīsh b'zaatar Libano.
La nostra idea di pizza.
Tartare di carne con tartufo e spezie
32 Euro

Gazpacho,
tonno alalunga e bottarga
35 Euro

Pollo al barbecue
e salsa ai tre fiori
34 Euro

Insalata di mare
e consistenze di pomodoro
35 Euro



Primi piatti

**Cous cous e bouillabaisse siciliana
con pesce in piatto**
39 Euro

**Spaghetto bottarga
con salsa di mandorla di Noto**
36 Euro

Paccheri "Fuori norma"
35 Euro

**Tortelli farciti al sugo delle feste
e salsa di ricotta e maggiorana**
33 Euro

*Tutte le paste sono fatte da noi con trafile in bronzo.
Utilizziamo semola di grano duro siciliano e acqua.*



Piatti principali

Agnello, caponata, ratatouille
39 Euro

Spigola, cavolfiore e caviale
41 Euro

**Ricciola farcita alla messinese
con salsa di basilico e vaniglia Tahiti**
39 Euro

**Maialino nero siciliano alla Chiaramontana,
laccato alla carrubba con purè di patate
al limone IGP di Siracusa**
38 Euro



Dolci

**Cannolo di ricotta vaccina ragusana,
zuppa calda di fichi d'India di San Cono
e sorbetto di mandorla pizzuta d'Avola**
22 Euro

**Olio, sale e grano.
Tre elementi essenziali
dalla Mesopotamia ad oggi**
22 Euro

**Cassata siciliana
e gelato al pistacchio di Raffadali**
22 Euro

**Consistenze di cioccolato
e frutti rossi**
22 Euro

