

# MENU

*five frisure prese*

## TASTING MENU 70€

AUBERGINE with aioli sauce, herbs olive oil, Ispica's sesame Slow Food Presidium



BUSIATA pasta with octopus ragout, fermented lemon and parsley

Seared SQUID with eggplant variation Nebrodi's provola cheese fondue Slow Food Presidium, lemon and thyme olive oil



Caramelized CATALAN CREAM with peach sorbet and semi candied peaches



## TASTING MENU (min. 2 pax) 85€ per person

Mediterranean pink PRAWNS in cocktail sauce with garden salad



COUS COUS with seafood soup, tomato, crustaceans, shellfish and parsley



Roasted OCTOPUS with pumpkin variation and toasted pumpkins seeds



BRIOCHE with vanilla ice-cream and warm eggnog

## Wine Pairing 4 glasses 40€ a persona

### Slow Food Presidia

The Presidia are Slow Food Communities that work every day to save native livestock breeds, local fruit and vegetable varieties, bread, cheeses, cured meats, sweets, and more. They are committed to passing on traditional production techniques and crafts, they care for the environment and they add value to landscapes, places, and cultures.

The Presidia involve thousands of farmers, food artisans, herders, fishers, and winegrowers on all five continents.

**BREAD with native wheat flour and SERVICE** 4,00€



## VEGETABLE GARDEN

ORANGES salad with fennels, red onion, Noto's almonds and citrus citronette

15€



Green Garden SALAD with avocado and Sicilian pistachio

14€



AUBERGINE with aioli sauce, herbs olive oil, Ispica's sesame Slow Food Presidium

18€



## TO START

FRIED PIZZA with tomatoes variation, basil pesto, sheep ricotta and lemon

16€



Mediterranean pink PRAWNS in cocktail sauce with garden salad

22€



SOFT EGG on potatoes cream, Ferla's mushrooms, Ragusano cheese fondue Slow Food Presidium

18€



Tuna CARPACCIO with tomatoes sauce, sheep ricotta cream and basil olive oil

26€



Catch of the day TARTARE with avocado cream, marinated mango, spring onion olive oil and corn chips

24€



Beef TARTARE on toasted bread, mustard sauce, Salina's capers, Giarratana's onion Slow Food Presidium and mustard leaves

24€



## MAIN COURSES

BUSIATA pasta with octopus ragout, fermented lemon and parsley

26€

COUS COUS with seafood soup, tomato, crustaceans, shellfish and parsley

30€



FUSILLO pasta with mushrooms crunchy Palazzolo Acreide's sausage Slow Food Presidium and Sicilian Pecorino cheese

24€



Seared SQUID with eggplant variation, Nebrodi's provola cheese fondue Slow Food Presidium, lemon and thyme olive oil

28€



Roasted OCTOPUS with pumpkin variation and toasted pumpkins seeds

28€



Lightly spicy Sicilian Black Neck CHICKEN, corn cream, glazed corn and potatoes with sesame

26€



# MENU

*five frisure prese*

## MENU DEGUSTAZIONE 75€

MELANZANA con salsa aioli, olio alle erbe, sesamo di Ispica Presidio Slow Food



BUSIATA con ragù di polpo, limone fermentato e prezzemolo

CALAMARO scottato con variazione di melanzane, fonduta di provola dei Nebrodi Presidio Slow Food e olio al limone e timo



CREMA CATALANA caramellata con sorbetto di pesca e pesche semicandite



## MENU DEGUSTAZIONE (min. 2 pax) €85 a persona

GAMBERI rosa del Mediterraneo in salsa cocktail e insalata dell'orto



COUS COUS con zuppa di pesce, pomodoro, crostacei, molluschi e prezzemolo



POLPO arrostito con variazione di zucca e semi di zucca tostati



BRIOCHE con gelato alla vaniglia e zabaione caldo

## Abbinamento Vini 4 calici 40€ a persona

### Presidi Slow Food

Sono comunità di Slow Food che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali...

Si impegnano per tramandare tecniche di produzione e mestieri. Si prendono cura dell'ambiente. Valorizzano paesaggi, territori, culture.

Circa 600 Presidi coinvolgono contadini, artigiani, pastori, pescatori e viticoltori di 70 Paesi.

PANE con farina di grano autoctono e SERVIZIO 4,00€



senza glutine



senza lattosio



vegetariano



Slow Food\*

## L'ORTO

ARANCE in insalata con finocchi, cipolla rossa mandorle di Noto e citronette agli agrumi

15€



INSALATA verde dell'orto con avocado e pistacchio siciliano

14€



MELANZANA con salsa aioli, olio alle erbe, sesamo di Ispica Presidio Slow Food

18€



## PER COMINCIARE

PIZZA FRITTA con variazione di pomodori, pesto di basilico, ricotta di pecora e limone

16€



GAMBERI rosa del Mediterraneo in salsa cocktail con insalate dell'orto

22€



UOVO morbido su crema di patate, funghi di Ferla, fonduta di Ragusano Presidio Slow Food

18€



CARPACCIO di tonno con passatina di pomodoro, salsa di ricotta di pecora e olio al basilico

26€



TARTARE di pescato del giorno con crema di avocado, mango marinato, olio al cipollotto e chips di mais

24€



TARTARE di manzo su pane tostato, salsa alla senape, capperi di Salina, cipolla Giarratana Presidio Slow Food e foglie di senape

24€



## PIATTI PRINCIPALI

BUSIATA con ragù di polpo, limone fermentato e prezzemolo

26€

COUS COUS con zuppa di pesce, pomodoro, crostacei, molluschi e prezzemolo

30€



FUSILLO con funghi, salsiccia croccante di Palazzolo Acreide Presidio Slow Food e pecorino siciliano

24€



CALAMARO scottato con variazione di melanzane, fonduta di provola dei Nebrodi Presidio Slow Food e olio al limone e timo

28€



POLPO arrostito con variazione di zucca, e semi di zucca tostati

28€



POLLO collo nero di Sicilia leggermente speziato crema di mais, mais glassato e patata al sesamo

26€

