

## ***Dominazioni Siciliane***

*Il nostro racconto abbraccia millenni di storia,  
ingredienti e ricette che si sono stratificate  
nell'Isola al centro del Mediterraneo.  
È un viaggio nel tempo e nello spazio,  
che parte dalla tradizione e guarda al futuro.*

*Piatti di Ciccio Sultano*

*Riccardo Canella*

*Servizio di Riccardo Andreoli*



## ***I nostri menu degustazione***

### ***Stupor Mundi***

*Degustazione di cibo di 8 portate*

**€ 198**

### ***Movimento***

*Degustazione di vino*

**€ 85**

*I menu degustazione sono serviti all'insieme del tavolo*

*I piatti del menu degustazione possono essere serviti à la carte*

***2 piatti a scelta € 110***

***3 piatti a scelta € 155***

***4 piatti a scelta € 190***

***Al fine di garantire l'esperienza gastronomica, consigliamo di non apportare troppe modifiche al menu, amateci per un giorno.***

***Viviamo la natura usando prodotti naturali, può capitare di trovare piccoli insetti nelle nostre preparazioni, facciamo del nostro meglio per ridurre al minimo queste evenienze.***

***Per una questione di sostenibilità le nostre porcellane vivono una seconda vita.***



## **Stupor Mundi \***

*Benvenuto della cucina*

1,2,3,4,6,7,8,9

*Triscele, ricciola*

*melone di Paceco al caffè, labbra di mitili con liquore Venturo*

*zuppa fredda di mandorla e fico*

4,8,12,14

*Caprese di cuore*

*scampo e pomodoro*

2,4,9

*Lasagna di s-foglie*

*di ragù vegetale*

7,8,9,11

*Pasta*

*ricci di mare, bieta e nocciola*

1,4,8

*Minestra matriarcale*

*zucca invernale*

1,4,7,9

*Pesce d'amo, cavolo trunzu*

4,7,9,14

*Gelato al tartufo*

1,3,7

*Agnello di G.Grasso, melanzana bruciata e capuliatu*

6,10

oppure

*Piccione*

*petto e coscia ( per 2 persone )*

7,8,9

*Mi sento citrico*

1,3,7,8

*OlioSaleGrano*

3,4,7,8

oppure

*Venere*

3,4,7,8,14

*Oltre alla degustazione*

*è possibile aggiungere al menu ulteriori 3 portate*

*al costo di € 22 a piatto*

*Autunno*

*cappuccino di funghi, caviale e ostrica 4.0*

4,7,14

*Pasta sarde e alici*

1,2,4,8

*Vendemmia, omaggio a S. Lucia*

1,3,7



Di seguito la tabella informativa dove vengono elencati i prodotti potenzialmente allergici numerati. Il relativo numero è annotato accanto alle portate che contengono detto alimento.

In ottemperanza al regolamento U.E. 1169/2011 del parlamento Europeo, di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

1. Cereali contenente glutine.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte.
8. Frutta a guscio.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/lt.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

*\*Prodotto fresco o surgelato abbattuto da noi, da terzi secondo disponibilità ai fini salubri.reg.853/04*