

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



**Promozione dal 5 Novembre
al 23 Dicembre**

Stupor Mundi

Degustazione di cibo di 8 portate
€ 198+50= 248 invece di € 396

Movimento

Degustazione di vino
€ 85+40=125 invece di € 170

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

Ogni aggiunta di tartufo bianco ha un costo di € 70

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

Bottone in rosso

brodo speziato, gambero rosso

1,2,3,4,8,9,12

Pesce d'amo, estrazione di olive verdi

4,7,9,14

Gelato al tartufo

1,3,7

Agnello di G.Grasso capuliatu

salsa di boccioli di origano

6,10

oppure

Maialino nero siciliano

castagne, cachi e tartufo nero

7,8,9

Loto cachi

3,7

OlioSaleGrano

3,4,7,8

oppure

Venere

3,4,7,8,14

Oltre alla degustazione, è possibile aggiungere 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

Piccione

petto e coscia (per 2 persone)

6,8,9

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*