

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

Servizio di Riccardo Andreoli



I nostri menu degustazione

Stupor Mundi

Degustazione di cibo

8 portate

€ 198

Siquilia

Degustazione di cibo

4 portate a sorpresa

€ 150

4 vini, 4 bicchieri € 50

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 € 90

3 piatti a scelta € 135

4 piatti a scelta € 180

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

Sgombro, omega 3

Normanno Arabo 1,3,4,7,8,14

Cappuccino primavera

piselli, fave cotte nel proprio baccello, caviale e crostacei imperiali 2,4,7

Pesce di scoglio alla palermitana

melanzana fondente, salsa di peperoni al bbq 1,2,4,6,7,8

Lasagna di S-foglie circolare vegetale 7,8,9,11

Spaghetti mon amour

labbra di mitili, murena , estrazione di finocchietto selvatico 1,4,7,11,14

Pesce t'..amo

vellutata di olive, raviolini di foglie vegetali 4,7,10

Gelato al tartufo 1,3,7

Agnello semibrado

*lacca di pomodoro, polvere e olio di bergamotto, lavanda dentata 7,10
oppure*

Piccione verticale

impero borbonico 7,8,9,11

Fragoline e avocado

acqua di pomodoro e melone affumicato tra l'antica Persia e Byblos 7,8

OlioSaleGrano

l'origine del tutto 1,3,7,8

oppure

Cassata

mi sento una mamma 1,3,7,8

Oltre alla degustazione, è possibile aggiungere ulteriori 3 portate al costo di € 25 a piatto

Ricci, asparagi, nocciola e tartufo 1,4,7,8,14

Ventresca di tonno alla brace, melone cantalupo, pinoli e crema di cipolla 4,7,8,9,11

Piuma di maialino Nero dei Nebrodi 7,8,9,11



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*