

Antipasti

Turbante di spatola con caponata e ristretto di carrubbo acetato

Insalata di mare su patata cotta a bassa temperatura al profumo di timo e aglio rosso, cagliata di ragusano e gocce di pomodoro e basilico

Dalla dominazione spagnola, empanada di grano russello farcita di pesce di scoglio e bisque di pomodoro

Parmigiana

Tortino di ragusano, verdure alla griglia e confettura di stagione

Il crudo di mare, cous cous e crema di peperoni dolci

Tutto dalla modicana (carpaccio di carne marinata al miele, affumicatura al timo selvatico, ragusano stagionato 4 anni, pane e verdure croccanti)

Carpaccio di gambero rosso di Sicilia, miele al mandarino e gelato di verdure

La bruschetta

Scaloppa di fegato d'oca all'uva bianca e riduzione di Moscato di Noto

Primi

Minestra di cuturro e Fiore sicano, ricci e frutti di mare

Vellutata con le tre varietà delle Mandorle di Noto, vongole e aglio nostrano

Dall'insalata di pomodoro e cipolla ai tortelli di basilico

Pacchero con ragù di castrato

Pasta 'mpastata cù l'ova, maritata con sugo di maialino nero dei Nebrodi e ricotta di mucca modicana

Spaghettoni ai ricci di mare

Timballo da passeggio con fonduta di ragusano

Camaroli con carrubbo e frutti di mare

Risotto camaroli, calamari spillo, pomodoro e basilico

Secondi dalla terra

Stimpirata di coniglio in gomitollo di patate, riduzione di carrubbo acetato e gelato di carota

Piccione cotto a bassa temperatura, spezzato con verdure di stagione

Piccione arrosto, peperoni con paté di fegatini

Maialino nero dei Nebrodi, salsa di cioccolato e farcitura della tradizione ragusana

Agnello da latte, panatura di pistacchio, cioccolato, menta e miele

Formaggi delle tre valli

(Ragusano, Fiore sicano, Tuma persa, Piacentino ennese, Canestrato siciliano, Provola dei Nebrodi)

Secondi dal mare

Spezzatino di pesce spada alla mediterranea su melanzane alla griglia, crema di basilico e olio al pomodoro

Pavee di ricciola con marinata di strattu, millefoglie di verdure e salmoriglio

Spiedo di mare aperto con salmoriglio

Torta di triglia maggiore con emulsione del suo fegato al limone e capperi canditi

Crocchette di sarde alla beccafico con vinaigrette agli agrumi

Dessert

Semifreddo alle tre varietà delle mandorle di Noto, con cioccolato tiepida

Tortina tiepida con salsa alla vaniglia e gelato di caramello

Soufflé di ricotta modicana, zabaione al basilico e gelato al cioccolato montezuma (*)

Zuppa di Fichidindia, cannolo di ricotta e gelato alle mandorle di Noto

Specchio di biancomangiare alle mandorle con frutta di stagione, miele al profumo di verdelli e pistacchio di Bronte

Soufflé di limoni ghiacciato, jelo di limone e crema di fragoline

Mousse di cioccolato al peperoncino, bavarese al gelsomino e crema d'anguria

(*) ha bisogno di circa venti minuti per la preparazione. Si consiglia di ordinarlo anticipatamente.

Menù Wellness

(due portate)

Piccola degustazione

(tre portate)

Media degustazione

(cinque portate)

Grande degustazione

(sette portate)

Ogni menù degustazione deve essere ordinato da tutto il tavolo e le portate sono a scelta dello chef.