

Fidati dello Chef, mettiti comodo. Il percorso degustazione è il modo più vero per conoscere la nostra idea di cucina.

Trust the Chef, get comfortable.

The tasting journey is the truest way to know our idea of cooking.

Chef's choice

Percorso selezionato dallo Chef / Tasting selected by the Chef

5 PORTATE - MENU' IL CAPITANO 50 € a persona

Menù da 5 portate uguale per tutto il tavolo. (2 antipasti, primo, secondo e dolce)
5-course menu same for the entire table. (2 starters, pasta, second, dessert)

3 PORTATE - MENU' RETROTERRA 32 € a persona

Menù da 3 portate a base di carne uguale per tutto il tavolo. (Antipasto, primo, dolce)
3-course menu based on meat the same for entire table. (Starter, pasta, dessert)

3 PORTATE - MENU' ALTOMARE 32 € a persona

Menù da 3 portate a base di pesce uguale per tutto il tavolo. (Antipasto, primo, dolce)
3-course menu based on fish the same for entire table. (Starter, pasta, dessert)

Abbinamento 5 calici di vino / 5-Glass wine pairing 38 € a persona

Abbinamento 3 calici di vino / 3-Glass wine pairing 22 € a persona

ANTIPASTI / STARTERS

UOVO IN CAMICIA	16
pitaggio (piselli e fave), fonduta di cacio cavallo ragusano Dop <i>Poached egg, broad beans and peas, cacio cavallo cheese cream</i>	
SARDE AMMOLLICATE	16
hummus, cipolla in agrodolce, salsa ponzu <i>Beccafico sardina, chickpea hummus, sweet and sour onion</i>	
CARCIOFO	16
topinambur, latticello, liquirizia, gambero <i>Topinambur, buttermilk, liquorice, shrimps</i>	
SEPPIA	16
pane croccante, patate, ketchup di datterino, olive, cipolla, capperi <i>Cuttelfish, potatoes, cherry tomato ketchup, olive, onion, capers</i>	

PASTA

FUSILLONE	16
salsiccia, crema di porro, mandorle, anice <i>Fusillone pasta, sausage, leek sauce, almond, anice</i>	
TONNARELLI	16
pomodoro secco, gamberi, mollica atturrata. <i>fresh spaghetti, dry tomato, shrimps, toasted breadcrumbs</i>	
TAGLIATELLE	18
spinaci, guanciaie, piacentino Ennese fuso <i>Tagliatelle pasta, spinach, saffron cheese fondue</i>	
LINGUINE	16
nero di seppia, ricotta, finocchietto <i>Linguine, cuttlefish ink sauce, ricotta cheese, wild fennel</i>	

SECONDI

ORATA 16
salsa senape e aneto, finocchio, ananas al gin
mustard e dill sauce, funnel, grilled leek, pineapple in gin

CONIGLIO ROLLE' 16
patate fuse, sedano, carota, cipolla in agrodolce
Stuffed rabbit, butter's potatoes. Sweet and sour celery, carrot, onion

ENTRAÑA DI SCOTTONA MODICANA 18
sedano rapa, caramello di cavolfiore, frutti di bosco
Hanger steak, celeriac, cauliflower caramel, drops of berries

SGOMBRO 16
crema di legumi, arancia, zarche ripassate
Mackerel, legumes, orange, wild vegetables

CONTORNI

SPARACELLO GRATINATO 9
maionese di arancia, alga nori
Broccoli au gratin, orange mayonnaise, nori seaweed

INSALATA DI FINOCCHI 9
arance, cipolletta, sardine
Funnel salad, orange, spring onion, anchovies

DOLCE DEL GIORNO 8
Daily dessert

FORMAGGI 14
Cheese plate

