



Percorso degustazione “Origini”

Uovo con salsa di pomodoro, spuma di caciocavallo ragusano e basilico.

Tagliolini freschi al ragout grosso di pollo ruspante👩 al forno

con il suo sughetto ristretto e olio al rosmarino.

Pancetta di suino brasata con “torrone salato”, chinotto e ravanelli.

Rinfresco al limone.

Spuma di cassata, velo di pistacchi con pois di canditi e sorbetto di fragola e peperone.

Dolce Tabarè.

€ 130 per persona

Il menu viene servito per l'intero tavolo

Wine pairing 4 calici € 70

Percorso degustazione “Essenza Siciliana”

Triglia👩 con zuppetta di pesce di scoglio, pan brioche alle alghe e salsa rouille allo zafferano.

Millefoglie👩 scottata di bovino e lardo con carota all'arancia e lattuga arrosto all'acciuga salata.

Spaghetti freschi neri con ricci di mare, ricotta e seppia.*

Costoletta al bbq e tartare di agnello, nepitella ed altre erbe, melanzana in salsa satay.

Mango, miele ibleo e pomodoro verde.

Omaggio alla torta Savoia.

Dolce Tabarè.

€ 150 per persona

Il menu viene servito per l'intero tavolo

Wine pairing 5 calici € 85



Percorso degustazione “Fermento”

Tartare di carne equina e midollo di bovino arrosto, cialda di pane e bernese del casaro.

Girella di granchio blu del mediterraneo, beurre blanche e caviale.*

Cappasanta gratinata alle erbe con salsiccia, cipollotto e prezzemolo.

Animelle e lingua👩 di vitello glassate al bagnetto rosso e salsa di bagnetto verde.

Spaghettone fresco agli anemoni di mare e finocchietto con crema di avocado agli agrumi.*

Maccheroni👩 freschi farciti di verdure alla “Stimpirata” e porchetta di coniglio.

Cernia👩 con la sua mousseline al gambero rosso in camicia di porro, vellutata di finocchio alla brace e olio di crostacei.*

Piccione al pepe rosa con salsa di foie gras, scalogno confit e frutti rossi.

Sorbetto di pala di fico d'india, mele al mezcal e spuma di yogurt.

Raviolo di Ibisco farcito di pera siciliana alla senape, gelato fior d'oriente ed elisir al passito di Pantelleria.

Dolce Tabarè.

€ 190 per persona

Il menu viene servito per l'intero tavolo

Wine pairing 8 calici € 140

Menu à la carte

E' possibile scegliere liberamente fra i piatti dei tre menu degustazione come segue

2 piatti a scelta € 90

3 piatti a scelta € 130

👩 Preparazione trattata con abbattimento di temperatura per preservarne la salubrità e/o per esigenze di lavorazione;

*Ingrediente acquistato surgelato all'origine se indisponibile il prodotto fresco;

Pesci, molluschi e crostacei che serviamo crudi o cotti vengono trattati con abbattimento di temperatura come previsto dalla legge Reg. CE 853/04 Allegato III - Sezione VIII - Cap. III - Lettera D.

Vi informiamo che nella nostra cucina usiamo alimenti classificati come allergeni, pertanto in caso di allergie o intolleranze alimentari, vi preghiamo informare il nostro staff di sala prima di ordinare e di consultare l'apposito Libro degli Ingredienti.

Executive Chef
Vincenzo Candiano