



## Percorso degustazione "Origini"

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

*Tagliolini freschi al ragout grosso di pollo ruspante<sup>⌚</sup> al forno  
con il suo sughereto 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*

*Triglia<sup>⌚</sup> con zuppetta di pesce di scoglio, pan brioche alle alghe e salsa rouille allo zafferano.  
Millefoglie<sup>⌚</sup> 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<sup>⌚</sup> 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<sup>⌚</sup> freschi farciti di verdure alla "Stimpirata" e porchetta di coniglio.*

*Cernia<sup>⌚</sup> 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*

<sup>⌚</sup>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**