



Ricerca

Tradizione

Sviluppo

La mia filosofia di cucina ha lo scopo di esaltare la diversità della Sicilia partendo dalla letteratura, il mare, i contadini, i mercati, la storia e le radici gastronomiche.

Questi processi di studio, confronto e ricerca delle ricette tradizionali si traducono nello stile del ristorante.

Ispirato alla tradizione e rinnovato grazie all'apporto dell'intera filiera.

La mia cucina volge lo sguardo ai prodotti locali di un territorio unico.

Santino Corso

APERITIVO

DUCA BRUT METODO CHARMANT LUNGO

Grecanico, chardonnay

7

DUCA ROSE' METODO CHARMANT LUNGO

Frappato

7

MURGO

Murgo Brut , nerello smascalese

8

BERLUCCHI 61 BRUT

DOCG Franciacorta "chardonnay"

15

APEROL SPRITZ

10

NEGRONI

12

GIN TONIC

Selezione di gin, tonica

12

CRUDI DI MARE

GAMBERO ROSSO

Marinato o grigliato

18

SCAMPO DI MAZARA

Marinato o grigliato

19

DEGUSTAZIONE DI OSTRICHE

3

COPERTO 4,00



Menu Degustazione

RICERCA E SVILUPPO

6 portate

70euro

Benvenuto dalla cucina

I nostri lievitati

LE PROSPETTIVE DEL GAMBERO ROSSO

*Gambero rosso crudo e cotto, salsa di datterino giallo,
caciotta Palermitana e mandorla d'avola*

PISCI AND CHIPS

*Alici farcite con ricotta agrumata, salsa di cime di rapa
e olive nere condite all'arancia*

UN MARE... DI VERDE

*Fettucce con scampo di Mazara, mantecate con
l'estrazione di erbe di mare*

DENTICE AL BBQ

Con soffice di topinambur, guazzetto di vongole al timo limonato

LA STRUMMULA

Spaghetto di pistacchio, soffice di ricotta e arancia candita

SICILIA

*Soffice di malvasia delle Lipari, crumble di fichi secchi
e capperi di Pantelleria*

Piccola pasticceria

WINE PAIRING

3 CALICI 20

4 CALICI 28

6 CALICI 38

COPERTO 4,00

IN GIRO PER LA SICILIA
8 portate

90

Benvenuto della cucina

I nostri lievitati

IL FIORE E LO SCAMPO

*Scampo scottato al bbq con fiore di zucca ,
lime ed emulsione al basilico*

CINISARA

*Battuto di manzo di razza cinisara, miele di ape nere sicula,
bottarga di tonno artigianale*

CUBO... NATA

Soffice di salsa caponata, pesce in croccante panatura al nero, crema di melanzana affumicata

CAPPELETTI

*Di pasta fresca con soffice di tenerumi, la sua zuccina fritta
Aromatizzata alla menta limonata, vongole la sua emulsione
e mandorla pizzuta*

ESSENZA SICILIANA

*Spaghettoni con crudo di tonno, la sua bottarga,
erbe del mediterraneo e arancia*

IL NERO DELLE MADONIE

*Pancia e spalla del maialino nero delle Madonie, in doppia cottura
Aromatizzato alle erbe, pistacchio e il suo jus aromatizzato alle ciliegie*

LA STRUMMULA

Spaghetto di pistacchio, soffice di ricotta e arancia candita

TERRA BRUCIATA

*Gelato al baileys, soffice al caramello affumicato e
caffè in note agrumate*

piccola pasticceria

WINE PAIRING

4 CALICI 28

6 CALICI 38

8 CALICI 50

VERDURIANO

5portate

50

Benvenuto della cucina

FIORE DI ZUCCA AL BBQ

Farcito con ricotta limonata con soffice di zucchine

TUBETTO

Cacio e pepe, erbe spontanee e riduzione al Marsala Florio

UOVO IN SICILY

Uovo croccante con soffice di patata, provola limonata e tartufo nero siciliano

LA STRUMMULA

Spaghetto di pistacchio, soffice di ricotta e arancia candita

VERDELLO

Mousse al limone, erbe aromatiche, limone nero fermentato, accompagnato con una brioche aromatizzata al verdello

piccola pasticceria

WINE PAIRING

3 CALICI 20

4 CALICI 28



Menu alla carta

ANTIPASTI

CRUDO A MANO LIBERA

*In base al pescato del giorno, con diverse maionesi
e frutta di stagione in osmosi al campari* 28

IL FIORE E LO SCAMPO

*Scampo scottato al bbq con fiore di zucca,
lime ed emulsione al basilico* 19

CUBO... NATA

*Soffice di salsa caponata, pesce in croccante panatura al nero,
crema di melanzana affumicata* 15

LE PROSPETTIVE DEL GAMBERO ROSSO

*Gambero rosso crudo e cotto, salsa di datterino giallo,
caciotta Palermitana e mandorla d'avola* 19

POLPO E POLPO

*Polpo in doppia cottura, la sua salsa
maionese al lime e cipolla rossa fermentata* 18

PISCI AND CHIPS

*Alici farcite con ricotta, salsa di cime di rapa
e olive nere condite all'arancia* 17

CINISARA

*Battuto di manzo di razza cinisara, miele di ape nere sicula,
bottarga di tonno artigianale* 18

COPERTO 4,00

PRIMI PIATTI

I CLASSICI

Spaghetto alle vongole 18

Omaggio a porticello
Risotto vialone nano, frutti di mare e alghe disidratate 18

RISO VIALONE NANO

Gambero viola, crema di pomodoro infornato aromatizzato all'origano ed erba cipollina, ultimato con soffice di stracciatella di bufala 20

ESSENZA SICILIANA

Spaghettoni con crudo di tonno, la sua bottarga, erbe del mediterraneo e arancia 20

CAPPELETTI

Di pasta fresca con soffice di tenerumi, la sua zuccina frita aromatizzata alla menta limonata, vongole la sua emulsione e mandorla pizzuta 18

UN MARE... DI VERDE

Fettucce con scampo di Mazara, mantecate con l'estrazione di erbe di mare 22

TUBETTO

Cacio e pepe con ragù in bianco di vitellina e riduzione al marsala 17

ANELLINI SICILIANI

Con alici cotte alla brace, datterino giallo, olio al finocchietto selvatico e soffice di primo sale 17

SECONDI PIATTI

FRITTO DEL PESCATORE

Con salse in contrasto di colori e sapori 18

ALLA... LUNGA

Filetto di alalunga Cotta al bbq, con cinque consistenze di cipolla rossa 20

DENTICE AL BBQ

*Con soffice di topinambur, guazzetto di vongole
al timo limonato* 22

RICCIOLA

*Cotto alla brace, con fave, datterino giallo e crudo di gambero bianco
aromatizzato al limone ed erba cipollina* 20

L'AGNELLO

*Costolette e pancia di agnello, cotto a basse temperature,
sul fondente di melanzane affumicate, pomodorino siccagno
e riduzione della sua salsa aromatizzata all'albicocca* 22

MAILINO

*Pancia, spalla in doppia cottura aromatizzata alle erbe, pistacchio
e il suo jus alle ciliegie* 20

*- In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta del personale in servizio.
I prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. 852/04 e Reg. CE 853/04.*

COPERTO 4,00

