



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



Menù Degustazione

PER... CORSO LA STRUMMULA

TRAZZERA

6 portate

70

Benvenuto dalla cucina

I nostri lievitati

IL CARDONCELLO DEI NEBRODI

*Cardoncello ai sentori di brace, il suo jus, gelato al parmigiano,
polvere di tartufo siciliano.*

LA MODICANA

*Guancetta di vitellone con la sua riduzione, topinambur,
fungo ferla e pecorino siciliano.*

LA DOMENICA A CASA DELLA NONNA

*Tortello di pasta fresca farcito con salsiccia di Palazzolo Acreide,
il suo ragù e caciocavallo palermitano.*

IL NERO DELLE MADONIE

IN DUE PASSAGGI

*Bao al sesamo, spalla di maialino, cavolo rosso fermentato, salsa in agro,
pancia cotta in olio cottura, riduzione al marsala e pistacchio.*

LA STRUMMULA

*Spaghetto di pistacchio,
crema di ricotta e arancia candita.*

IL GIOCO...LATO

Diverse consistenze, temperature e gradazioni del cioccolato Valrhona.

Piccola pasticceria.

ABBINAMENTO VINI

MENU DEGUSTAZIONE

4 CALICI	36
6 CALICI	52
8 CALICI	70

PER... CORSO... LA STRUMMULA

BATTIGIA

6 portate

80

Benvenuto dalla cucina

I nostri lievitati

IL MARE NELL'ORTO

Molluschi e crostacei cotti e crudi, foglia d'ostrica, soffice allo zafferano delle tenute Calleja di Aragona, finger lime.

LO SCAMPO

Scampo cotto alla brace, burrata alle erbe, crumble di castagne e mandarino tardivo di Ciaculli.

LA MIA PASTA IN BIANCO

Spaghetto Pietro Massi, diverse sfumature di ricotta, estratto di carrubba e flocchi di tonno essiccato.

CERNIOTTO

Spuma di cavolfiore, porro arrosto e marinato, salsa di cozze.

LA STRUMMULA

Spaghetto di pistacchio, soffice di ricotta e arancia candita.

IL BUCCELATO

Bignè craquelin con gelato di buccellato e crema al marsala.

Piccola pasticceria.

ABBINAMENTO VINI

MENU DEGUSTAZIONE

4 CALICI 36

6 CALICI 52

8 CALICI 70

PER... CORSO... LA STRUMMULA

L'INCONTRO

8 portate

95

Benvenuto dalla cucina

I nostri lievitati

COME SE FOSSE UN CARCIOFO

Topinambur, patata viola, menta e pecorino siciliano.

LA TRIGLIA ALL'INSALATA

Triglia, uva ripassata, finocchio, olive nere, arance e la sua vinaigrette.

CONCA D'ORO

Risotto vialone nano, acciughe d'Aspra, conserva di datterino giallo, cipollotto alla brace e provola limonata.

LA MINISTRINA DI ARAGOSTA

Tagliolini spezzati di pasta fresca, aragosta, ceci neri di Leonforte e filanger di verdure.

BACCALA' A COLORI

Baccalà, cime di rapa, vastedda del Belice, datterino giallo in conserva.

BELLE EPOQUE

Filetto di vitello, cavolicelli, mousse di formaggio di capra girgentana, salsa di loti cotti sotto cenere.

LA STRUMMULA

Spaghetto di pistacchio, crema di ricotta e arancia candita.

IL MIO DIPLOMATICO

Dischi di pasta sfoglia, cioccolato, ricotta; servito con un gelato al pan di spagna aromatizzato al limoncello.

Piccola pasticceria.

ABBINAMENTO VINI

MENU DEGUSTAZIONE

4 CALICI 36

6 CALICI 52

8 CALICI 70

PER...CORSO...LA STRUMMULA

VERDURIANO

6 PORTATE

60

Benvenuto dalla cucina

I nostri lievitati

IL CARDONCELLO DEI NEBRODI

Cardoncello ai sentori di brace, il suo jus, gelato al parmigiano, polvere di tartufo siciliano.

COME SE FOSSE UN CARCIOFO

Topinambur, patata viola, menta e pecorino siciliano.

UN MARE... DI VERDE

Fettucce mantecate con l'estrazione di erbe di mare.

CAVOLFIORE

Cavolfiore cotto alla brace, soffice di salsa arriminata, limone nero e pangrattato tostato.

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.

ABBINAMENTO VINI

MENU DEGUSTAZIONE

4 CALICI 36

6 CALICI 52

8 CALICI 70



La nostra carta

ANTIPASTI

CRUDO A MANO LIBERA

Percorso di 8 crudi (in base al pescato del giorno) con diverse maionesi e frutta di stagione in osmosi al Campari.

30

CUBO...NATA

Soffice di caponata, pesce con croccante panatura al nero, crema di melanzana affumicata.

17

IL MARE NELL'ORTO

Molluschi e crostacei cotti e crudi, foglia d'ostrica, soffice allo zafferano delle tenute Calleja di Aragona, finger lime.

19

BACCALA' A COLORI

Baccalà, cime di rapa, vastedda del Belice, datterino giallo in conserva.

20

LA MODICANA

Guancetta di vitellone con la sua riduzione, topinambur, fungo ferla e pecorino siciliano.

18

IL CARDONCELLO DEI NEBRODI

Porcino ai sentori di brace, il suo jus, gelato al parmigiano, polvere di tartufo siciliano.

16

PRIMI PIATTI

LO SPAGHETTO AI RICCI

(secondo disponibilità)

25

IL NOSTRO SPAGHETTO ALLE VONGOLE

Spaghetti, vongole e la sua emulsione.

19

CONCA D'ORO

Risotto vialone nano, acciughe d'Aspra, conserva di datterino giallo, cipollotto alla brace e provola limonata.

18

LA DOMENICA A CASA DELLA NONNA

Tortello di pasta fresca farcito con salsiccia di Palazzolo Acreide, il suo ragù e caciocavallo palermitano.

20

LA MINISTRINA DI ARAGOSTA

Tagliolini spezzati di pasta fresca, aragosta, ceci neri di Leonforte e filanger di verdure.

26

UN MARE... DI VERDE

Fettucce con crudo di scampo mantecate con l'estrazione di erbe di mare.

22

SECONDI PIATTI

IL TIANO

*Zuppa di pesci, molluschi e crostacei cotti e crudi.
(secondo disponibilità)*

26

DENTICE AL BBQ

Dentice con soffice di topinambur, guazzetto di vongole al timo limonato.

22

CERNIOTTO

Cerniotto con spuma di cavolfiore, porro arrosto e salsa di cozze.

22

BELLE EPOQUE

*Filetto di vitello, cavolicelli, mousse di formaggio di capra girgentana,
salsa di loti cotti sotto cenere.*

22

IL NERO DELLE MADONIE

IN DUE PASSAGGI

*Bao al sesamo, spalla di maialino, cavolo rosso fermentato, salsa in agro,
pancia cotta in olio cottura, riduzione al marsala e pistacchio.*

21

