

ramo D'ARIA

Natura e memoria sono l'essenza di questo luogo e l'anima della nostra cucina.

Abbiamo scelto di lasciar parlare la terra che ci circonda, attraverso due percorsi di segno apparentemente opposto, ma che per noi rappresentano due chiavi per leggere la ricchezza dell'ecosistema Sicilia: uno è interamente dedicato alla carne, l'altro interamente ai vegetali.

A fianco ai menu di degustazione, la carta continua a esplorare questi filoni, grazie ad un attento lavoro di selezione di piccoli e grandi produttori che sono alla ricerca, come noi, della più autentica e profonda interpretazione dell'Isola.

BENVENUTI

I VEGETALI

Fiore di zuccina, formaggio pepato, insalata di finocchio e arancia

Zuppetta di Cipolla di Giarratana gratinata al Ragusano D.o.p.

Spaghetto di grano Russello, aglio, olio, peperoncino, pesto di zucchine e ortaggi di stagione

Involtini di ortaggi, crema di peperoni e verdure croccanti

Mezzo cono e gelato alle fragoline di Maletto

Gelo di limone e frutta di stagione

€ 45

LA ZUCCHINA

Se il pomodoro è il re dell'estate siciliana, la regina è senza dubbio la zuccina: la tradizione della tavola contadina, guidata dall'istinto di rendere gustoso anche l'ingrediente più semplice, ci ha insegnato a non buttarne via nulla. Non solo il frutto, ma anche il fiore e le foglie sono entrati così nella consuetudine dei freschi pasti estivi, sempre dominati dalle nutrienti verdure di campo.

LA CARNE

Mini hamburger di scottona siciliana con salsa di arancia e cipolla rossa caramellata

Tartare di asina siciliana affumicata agli aghi di pino, lamelle di cipollotto e misticanza

Mezzemaniche di grano Russello con ragù bianco di manzo

Fesa di scottona (25 giorni di frollatura) cotta alla brace, succo di vitello, patate alla cenere, cipollotto brasato e verdure croccanti

Gelato alla pesca, crumble di mandorle pizzute di Avola, fragole e mentuccia

Savaren con gelato alla ciliegia e salsa al cioccolato

€ 60

LA SCOTTONA

Nella nostra ricerca dei migliori produttori siciliani abbiamo incontrato Giuseppe Grasso, che tra i suoi pascoli, sulle colline iblee, cura la crescita degli animali, così come dopo ne accompagna la lunga frollatura. Da lui impariamo il valore di rimettere ogni cosa al proprio posto, seguendo l'ordine della natura.

ANTIPASTI

Selezione di formaggi siciliani Dop
e della tradizione // € 15

Selezione di salumi di Suino Nero dei Nebrodi // € 15

Tartare di asina siciliana affumicata agli aghi di pino,
lamelle di cipollotto e misticanza // € 14

Zuppetta di Cipolla di Giarratana gratinata al
Ragusano D.o.p. // € 12

PRIMI

Risotto "fuori dalla Norma" // € 16

Mezzemaniche di grano Russello con ragù bianco di
manzo // € 16

Spaghetto di grano Russello con aglio, olio,
peperoncino, pesto di zucchine e ortaggi di stagione
// € 14

Fusilli di grano Russello con crema di cavolfiore
bianco, pesto di olive nere e scaglie di Ragusano DOP
// € 14

SECONDI

Costata di scottona siciliana (25 giorni di frollatura)
cotta alla brace con verdure di stagione // **€ 7 per etto**

Fesa di scottona siciliana (25 giorni di frollatura)
cotta alla brace, succo di vitello, patate alla cenere e
cipollotto brasato // **€ 22**

Controfiletto di agnello marinato all'aceto balsamico,
salsa ai frutti di bosco e insalata croccante // **€ 24**

Involtini di ortaggi, crema di peperoni e verdure
croccanti // **€ 18**

Mille foglie di zucchine e provoletta affumicata delle
Madonie // **€ 18**

DESSERT

Semisfera di cioccolato fondente con mousse al
pistacchio di Bronte // **€ 8**

Savaren con gelato alla ciliegia e salsa al cioccolato di
Modica // **€ 8**

Insalata di frutta e gelato alle fragoline
di Maletto // **€ 8**