

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

Crackers di sesamo nero, spuma di ricotta fresca infornata allo zafferano, pesto di rucola selvatica, concassè di pomodoro datterino

Vellutata di asparagi con funghi cardoncelli e tuma fritta

Trofie fresche siciliane con pesto di pistacchio di Bronte

Carciofo di Ramacca ripieno di mollica di pane di casa ed erbe aromatiche, su crema di patate di Giarre e cipolla Giarratana

Semifreddo al finocchietto selvatico con croccante alle mandorle d'Avola

Pan di Spagna, ricotta dolce, pasta di zucchero e frutta candita

€ 50

IL CARCIOFO

Il carciofo è il re dell'inverno siciliano: non è mai mancato sulla tavola contadina, che vi ha costruito attorno una lunga tradizione di ricette per renderlo gustoso, conservandone le straordinarie proprietà nutritive e officinali. Il carciofo "violetto" di Ramacca ha la forma di un fiore, carnoso e delicato, e come un fiore colora i campi.

LA CARNE

Uovo di quaglia fritto su macco di fave novelle

Rollè di coniglio con verdure di campagna, su crema di cipolla di Giarratana

Raviolini freschi con farcia di salsiccia e broccoletti, su fondo di vitello ristretto

Tagliata di manzosciliano (frollatura 25 giorni) al rosmarino, con verdure di campagna

Mela dell'Etna ai profumi del sottobosco

Semisfera di cioccolato di Modica con mousse al pistacchio di Bronte

€ 55

IL MANZO

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 salumi e formaggi siciliani // € 15

Vellutata di asparagi con funghi cardoncelli e tuma frita // € 14

Rollè di coniglio con verdure di campagna su crema di cipolla di Giarratana e cavolfiore bianco croccante // € 15

Pane cunzatu // € 12

PRIMI

Raviolini freschi con farcia di salsiccia e broccoletti, su fondo di vitello ristretto // € 18

Trofie fresche siciliane con pesto di pistacchio di Bronte // € 16

Caserecce con ragù di maialino nero dei Nebrodi con scaglie di provoletta del casale // € 18

Fusilli siciliani con crema di broccoli, pesto di olive nere e scaglie di Ragusano DOP // € 16

Zuppa del giorno // € 12

SECONDI

Carciofo di Ramacca ripieno di mollica di pane di casa ed erbe aromatiche su crema di patate di Giarre e cipolla Giarratana // € 16

Vellutata di ceci di Leonforte, cime di broccolo, pomodori secchi // € 16

Tagliata di manzo siciliano (frollatura 25 giorni) al rosmarino con verdure di campagna // € 20

Capocollo di maialino nero ai tre pepi, cotto a bassa temperatura con erbe aromatiche e patate novelle // € 20

DESSERT

Semisfera di cioccolato di Modica con mousse al pistacchio di Bronte // € 8

Pan di Spagna, ricotta dolce, pasta di zucchero e frutta candita // € 8

Cre moso al cioccolato bianco e agrumi di Sicilia // € 8