









LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE DELLO CHEF DARIO BETTONI

ANTIPASTI

	Caponata siciliana della tradizione con bocconcini di lampuga frita in vesti di russello		15,00 €
	Crema bruciata alla tuma persa, bicolore di asparagi croccanti e prosciutto d'oca fatto in casa, marinato agli agrumi di sicilia e zibibbo		15,00 €
	Battuta di vitella di Chiaramonte a punta di coltello, su spinacino all'aglio di nubbia e zuppetta di mandorla		22,00 €
	Crudo di ricciola delle Eolie, sifone di gele all'arancia e misticanza aromatica con erbe spontanee		23,00 €
	Polpo arroventato all'aglio, olio e peperoncino, taboule di cous cous con carpaccio di verdure del nostro bio-orto		18,00 €
	Sicilian tapas Cannolo salato in farcia di pesce spada rosa di Marzamemi e mandorle Arancini di riso con cuore di coniglio in stimpirata Parmigiana di melanzane bianche, pomodori gialli e provola affumicata		18,00 €

PRIMI PIATTI

	Risotto vialone nano al crudo di gamberi rossi ed erbe spontanee		18,00 € *
	Linguine Damigella, con cime di rapa al tocco di peperoncino e ricciola eoliana al timo limonato		16,00 €
	Cappellacci di farina di tuminia ripieni di barbine rosse del bio-orto, al burro salato di malga e tartufo nero estivo		23,00 €
	Gnocchi di patate viola, pomodori Pachino semi-dry, cipolla Giarratana, asparagi e scottadito di agnello al pepe nero		16,00 €
	Maltagliati di farina russello, al bianco di coniglio e crispy di verdure		18,00 €
	Zuppe di cicerchie, lenticchie e senapa del nostro bio-orto		10,00 €

SECONDI PIATTI

	Costoletta d'agnello dei prati di Chiaramonte in lenta cottura con cipolle di Giarratana, pomodori secchi e funghi		21,00 €
	Filetto di limousine siciliana alla plancia, riduzione di bue, cardi e parmigiano stravecchio		25,00 €
	San Pietro fritto al naturale, su bagna cauda alleggerita al nero d'Avola, crumble di mandorla pizzuta e bio-orto agrodolce		27,00 €
	Astice blu in fasce di porri, cotto nello zucchero su crema di cicerchie al tocco di peperoncino e lattuga di mare		36,00 €
	Assiette di verdure del nostro bio-orto agrodolci, ripiene di souffle al latte di mandorla		16,00 €
	Il pescato del giorno al cartoccio con verdure	Branzino Dentice Rombo	30,00 € * 32,00 € * 35,00 € *

* prezzo a persona, per minimo due persone

Coperto € 3,00
a persona

*Legenda Allergeni

	Glutine Gluten		Crostacei Crustacean		Uova Eggs		Pesce Fish		Arachidi Peanuts		Soia Soya		Frutta a guscio Walnuts
	Sedano Celery		Senape Mustard		Sesamo Sesame		Lupino Lupin		Molluschi Mollush		Solfiti Sulfites		Latte Milk

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo i nostri ospiti che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore, secondo Decreto 17 luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189

 Il Nostro Orto  Km Zero  Piatto della cucina tradizionale siciliana
Our Garden Dish of traditional Sicilian cuisine

