



Il sapore dei ricordi

Ci sono ricordi sopiti, che impazienti attendono solo di essere risvegliati. Ricordi fatti di sensazioni, uniche, irripetibili. Non possiamo ricrearle, quelle sensazioni, ma possiamo provare a rievocarle.

Basta talvolta un odore, un profumo che ci vede bambini correre per casa in una calda giornata d'estate, mentre dalla cucina lo sfrigolio di una frittura che sa di buono invade le stanze. Basta un sapore, un gusto ritrovato che richiama alla mente il tepore delle coperte, impazienti di lanciarsi verso una fredda domenica d'inverno riscaldata dalla nonna che prepara il nostro piatto del cuore, tra il vociare dei parenti appena arrivati.

È questo quello a cui aspiriamo, risvegliare la memoria e regalarvi emozioni.

Usiamo ingredienti che hanno il sapore di un tempo per creare ricette che vogliono custodire la sapienza della tradizione.



I menù degustazione

TERRA

35€

Tartare¹ di vacca Modicana

cremoso di fiore sicano /
aspretto allo zafferano e cuturro soffiato

Cannelloni di carrube

melanzana / crema di ricotta fredda /
pesto di basilico

Filetto di maialino a bassa temperatura

cicoria / purea di melanzana e timo /
salsa al carrubo

Cutummeddi di ricotta

miele e timo / gelato alla ricotta /
cioccolato di Modica al latte d'asina

MARE

50€

Tonno rosso¹ in carpione

centrifuga di carote /
maionese allo zenzero

Linguine di Russello

bottarga di tonno / farina di pistacchio /
salsa agli agrumi

Triglie¹ croccanti

pesto di menta /
crema di patate all'aglio confit

Tartelletta di frolla salata

fichi / crema al limone / nepetella

Ordine minimo per due persone.
Bevande escluse.

ANTIPASTI

Uovo 65° 12€
spaghetti di zuccina lunga siciliana
agrodolce / tenerumi e la loro chips

Tartare¹ di vacca Modicana 16€
cremoso di fiore sicano /
aspretto allo zafferano e cuturro soffiato

Millefoglie di spada² 16€
cipolla agrodolce / uva passa e pinoli /
pesto di menta

Tonno rosso¹ in carpione 16€
centrifuga di carote /
maionese allo zenzero

PRIMI

Pasta fresca 'ncastagnata 14€
ragù di salsiccia al finocchietto selvatico¹ /
melanzana / basilico

Cannelloni di carrube 17€
melanzana / crema di ricotta fredda /
pesto di basilico

Linguine di Russello 19€
bottarga di tonno / farina di pistacchio /
salsa agli agrumi

Minestra di cucuzza "lonca" 19€
spaghetti spezzati / tenerumi /
gambero rosso²

SECONDI

Filetto di maialino a bassa temperatura 19€
cicoria / purea di melanzana e timo /
salsa al carrubo

Coniglio confit 21€
millefoglie di patate¹ /
verdurine 'a stimpirata

Tonno rosso¹ "abbuttunatu" 22€
cipolla di Giarratana al Nero d'Avola /
battuto di olive e mentuccia

Triglie¹ croccanti 22€
pesto di menta /
crema di patate all'aglio confit

DESSERT

Il Cannolo 5€
cialda friabile di Maiorca e Marsala /
ricotta / marmellata di arancia e carrubo

Tartelletta di frolla salata 7€
fichi / crema al limone / nepetella

Cutummeddi di ricotta 6€
miele e timo / gelato alla ricotta /
cioccolato di Modica al latte d'asina

BIRRE ARTIGIANALI

YBLON

Tarocco 33cl 6,00€
Saison speziata con scorze d'arancia

Culovra 33cl 6,00€
Golden strong ale

Timpa 33cl 6,00€
Saison

Yblond 33cl 6,00€
Blond ale

TARÌ

Aquamaris 33cl 5,50€
Birra chiara gose all'acqua di mare

Oro 33cl 5,00€
Birra chiara pils

Tarì Qirat 33cl € 6,00
Birra scura doppio malto alla carruba

PAUL-BRICIUS

Gold Green 33cl 4,00€
Session beer

Special Ale 33cl 5,50€
Ale

BEVANDE

Acqua Panna, 75cl 2,50€

Acqua San Pellegrino, 75cl 2,50€

Bibite Polara, 27,5cl 2,50€

Caffè 1,20€

Coperto 3,00€



SALOTTO • CUCINA • BOTTEGA

SCALE DEL GUSTO